

**MONOGRAFÍA**  
**PLAN EXPORTADOR DE CAFÉ ESPECIAL SUAVE COLOMBIANO TOSTADO Y**  
**MOLIDO A MERCADOS INTERNACIONALES**

**FELIPE GONZÁLEZ BEDOYA**  
**JAIME ALBERTO ESCOBAR FERNANDEZ**

**Esta monografía se presenta para optar al título de especialista en**  
**Alta Gerencia**

**Asesor Metodológico: MARIA CECILIA ARCILA**  
**Asesor Temático: JORGE EDUARDO ESCOBAR**

**Universidad De Medellín**  
**Medellín, Antioquia, Colombia**  
**2014**

---

**ASESOR METODOLÓGICO  
MARÍA CECILIA ARCILA**

---

**ASESOR TEMÁTICO  
JORGE EDUARDO ESCOBAR**

**Medellín, Junio de 2014**

## **Resumen**

El presente documento hace una contextualización de las generalidades del Café, en toda su cadena productiva desde la producción hasta el consumidor final, complementando con un análisis de los requisitos para exportar café especial suave colombiano a mercados internacionales, tomando como base la metodología de iniciación a la exportación de la Federación de Organizaciones Empresariales Sorianas FOES.

En este también se encuentra al detalle los pasos para exportar cafés especiales suaves colombianos así como los requisitos para ingresar cafés tostados al mercado internacional chileno. Y se hace un análisis de la normatización de esta actividad en Colombia.

Finalmente cualquier persona del común que lea este texto, podrá reconocer como funciona el proceso de exportación de cafés de Colombia con valor agregado.

## **Abstract**

This paper makes a general contextualization of coffee in the entire production chain, from production to the final consumer, complemented by an analysis of the requirements to export specialty soft Colombian coffee to international markets, based on the methodology of initiation to the export of Sonarian's Federation of Business Organizations (FOES).

We also explained the detailed steps to export specialty soft Colombian coffee as well as the requirements for the entrance of roasted coffee to the Chilean international market. And an analysis of the standardization of this activity made in Colombia.

Finally anyone from the common that read this text may recognize how the process of export of Colombian coffee operates with added value.

## INTRODUCCIÓN

El presente documento pretende contextualizar al lector de los pasos y requisitos generales necesarios para exportar cafés especiales tostados y molidos al mercado Chileno. El documento es producto de un requisito para optar el Título de especialistas en alta gerencia, por lo que el documento es concreto y se propone como un modelo para que los gerentes o líderes de procesos se basen para reconocer los ítems mínimos que requiere un plan exportador.

De igual manera el documento está escrito en un lenguaje sencillo con el objeto de que pueda ser entendido por cualquier persona del común, en especial los cafeteros interesados en darle valor agregado a sus producciones.

Con este trabajo aportamos al rompimiento de la brecha entre la producción de café y el consumidor final de producto con valor agregado, brecha que en Colombia siempre ha sido un TABÚ por intereses identificados desde organizaciones como la Federación Nacional de Cafeteros a quien el gobierno le ha entregado todo el poder para que reglamente la actividad de torrefacción y exportación de cafés con valor agregado.

Para la elaboración de esta monografía se realizó revisión bibliográfica en internet, debido a que en las bibliotecas públicas no es fácil encontrar bibliografía actualizada, además de que es deficiente, pues el tema de torrefacción de café en Colombia es relativamente nuevo.

## Contenido

1. Generalidades del Café .....	9
2. Análisis de los requisitos para exportar café especial suave colombiano tostado y molido desde Colombia hacia Chile.....	16
a. Verificación de la normatividad existente para exportar café desde Colombia. ....	16
b. Verificación de la normatividad existente para el ingreso de café especial a Chile. ....	19
c. Análisis de los medios de transporte de mercancía al país de destino. ....	24
3. Tipología del producto .....	29
a. Café Tostado Especial Suave Colombiano .....	29
i. Cadena De Producción Del Café Tostado Especial Suave Colombiano.....	29
ii. El Café Colombiano En El Mundo .....	35
iii. Agricultores Pobres, Tostadoras Ricas .....	38
iv. El Poder De Las Tostadoras.....	40
4. Análisis de Criterios geográficos Vs Razones de oportunidad .....	41
a. Selección del País Destino de Exportación .....	41
b. Análisis de la demanda .....	43
5. Análisis de la Oferta de Café Tostado y Molido en Chile .....	47
6. Análisis P.E.S.T. de Chile .....	48
a) Político .....	48
b) Legal.....	48
c) Ambiente Económico .....	49
d) PIB .....	49
e) Tasas de Inflación .....	50
f) Acuerdos Comerciales .....	50
g) Ambiente Sociocultural .....	51
h) Comercio electrónico global .....	51
i) Participación femenina en la fuerza laboral .....	52
j) La transformación del concepto tradicional de familia .....	52
7. Tipificación del producto y Clasificación Arancelaria del Café .....	52
8. Barreras de entrada a los mercados objetivo .....	55
a) Barreras arancelarias .....	55

b)	Barreras no arancelarias .....	55
9.	Definición de icoterms.....	56
a.	EXW - FOB – Costos en el país exportador. ....	56
b.	FOB - CIF – Costos de tránsito internacional.....	57
c.	CIF - DDP – Costos en el país de destino o importador.....	57
10.	Intervinientes y documentación.....	59
11.	Medios de cobro, financiación y riesgo comercial .....	61
12.	Conclusiones .....	62
13.	Bibliografía .....	63
	Anexos.....	65

## LISTADO DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Rutas fluviales desde Colombia a Chile (Fuente Proexport) .....	25
Ilustración 2 Frecuencias y tiempo de tránsito desde los puertos colombianos (Fuente: Líneas Marítimas. Información procesada por Dirección de Información Comercial – Proexport) .....	26
Ilustración 3 Rutas aéreas desde Colombia hacia Chile (fuente Proexport) .....	27
Ilustración 4 Peso máximo permitido para vehículos de carga sobre caminos públicos. (Fuente: Decreto Supremo N° 158/80, Ministerio de Obras Públicas, 7 de abril de 1980 de Chile <a href="http://volpysa.com.py/archivos/decreto158-chile.pdf">http://volpysa.com.py/archivos/decreto158-chile.pdf</a> ) .....	29
Ilustración 5 etapas de transformación de la cadena de valor del café (Fuente: “CARACTERIZACIÓN DE LAS CADENAS DE VALOR Y ABASTECIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL DEL CAFÉ” Rafael Guillermo García Cáceres y Érika Sofía Olaya Escobar 2006).....	31
Ilustración 6 Proceso de transformación del café (Fuente: “CARACTERIZACIÓN DE LAS CADENAS DE VALOR Y ABASTECIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL DEL CAFÉ” Rafael Guillermo García Cáceres y Érika Sofía Olaya Escobar 2006) .....	33
Ilustración 7 cifras del sector cafetero (Fuente <a href="http://www.larepublica.co/economia/la-producci%C3%B3n-colombiana-de-caf%C3%A9-es-la-m%C3%A1s-cara-entre-29-pa%C3%ADses_59036">http://www.larepublica.co/economia/la-producci%C3%B3n-colombiana-de-caf%C3%A9-es-la-m%C3%A1s-cara-entre-29-pa%C3%ADses_59036</a> ).....	38
Ilustración 8 Ponderación y Selección de Mercado Fuente: PROPIA .....	42
Ilustración 9 tipo de café comercializado en Chile (Fuente Procafecol Colombia).....	44
Ilustración 10 Participación de las marcas de café en el mercado Chileno .....	45
Ilustración 11 Ventas al por menor de café en Chile .....	45
Ilustración 12 Marcas de Café Tostado y Molido y sus Precios promedios en el mercado Chileno.....	48
Ilustración 13 Perfil logístico de Chile 2014, datos tomados de The World Bank 2014 por Proexport.....	49
Ilustración 14 Código arancelario del café en Colombia.....	54
Ilustración 15 Interpretación del código arancelario del café.....	54

## GLOSARIO

**Café pergamino.-** Es el fruto del cafeto o al endospermo, envueltos en su liviano endocarpio.

**Café verde.-** Es el fruto del cafeto que no habiendo terminado su desarrollo carece de mucílago y tiene la pulpa color verde.

**Café tostado.-** Es el café obtenido por tratamiento térmico del café verde, en el que se producen modificaciones físico-químicas fundamentales en su estructura y composición tomando un color oscuro y un olor y sabor característicos, incluye el café molido.

**Cafés Especiales.-** aquellos cafés valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles, por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores, que redunden en un mejor ingreso y un mayor bienestar de los productores.

**Cafés Sostenibles:** las sub categorías en este grupo son: Amigables con el medio ambiente, Contenido Social, Café Orgánico y Bueno por Dentro (Good Inside).

**Cafés de Origen:** en este grupo se clasifican: Café Regional, Café Exótico y Café de Finca (Estate Coffee).

**Cafés de Preparación:** dentro de este grupo se encuentran: Café Caracol, Café Supremo y Café Premium.

**Exportación.-** se refiere a aquella actividad comercial a través de la cual un producto o un servicio se venden en el exterior (a otro país o países)

**Productor.-** Es toda persona natural o jurídica, cuya actividad es la producción de café, sea en plantaciones propias o ajenas.

**Plan exportador.** - es la hoja de ruta que deben tener las empresas para vender su trabajo en el mundo entero.

**Ventas de café con valor agregado.-** vender cafés especiales en verde y no cafés procesados



## 1. Generalidades del Café

El café, más que un producto agrícola de exportación, es ante todo una apuesta al tejido social, cultural, institucional y político que ha servido de base para la estabilidad democrática y la integración nacional. Esta actividad representa el corazón de la sociedad rural colombiana ofreciendo una oportunidad de trabajo, de ingreso y de subsistencia a millones de compatriotas en áreas donde en su mayoría no existe alternativa viable<sup>1</sup>.

El café es producido por más o menos 80 países, ubicados generalmente en las zonas tropicales; de estos, casi el 50% son responsables del 97% de la producción mundial y la gran mayoría pertenecen a la ICO (Organización Internacional del Café) como miembros exportadores.

El café pertenece a la familia de las rubiáceas y a la especie arábica; de ella hacen parte las variedades típica, borbón, caturra y Colombia, las dos últimas son las que más se cultivan actualmente. El café a nivel mundial, es producido, en su mayoría, por pequeños productores aunque también se presenta en grandes plantaciones. La primera etapa de la transformación se hace en el país de origen, donde se separa y se limpia el grano de café.

El cultivo está segmentado por regiones, América Latina y el Caribe producen variedades de café ligero. Brasil es el principal productor mundial con la clase arábica y se caracteriza por ser fuerte, con cuerpo denso y carece de acidez. Colombia (cuarto productor mundial) produce el arábico, es suave, ácido y muy aromático. México produce gran cantidad en los estados de Veracruz, Oaxaca y en Chiapas, cerca de la frontera con Guatemala. Ecuador es otro productor junto a Perú, en estos dos últimos países el grano es mezclado para la industria.

En Guatemala se produce el café máspreciado del mundo. Tiene dos marcas famosas mundialmente reconocidas: Antigua y Cobán. Se comercializa por grados y el de mayor altitud es el mejor. El Salvador es otro productor de Centroamérica, así como Nicaragua, Costa Rica, Honduras y Panamá. En estos dos últimos los granos son mezclados para la venta.

---

<sup>1</sup> <http://coffeelands.crs.org/wp-content/uploads/2013/03/CRS-Coffeelands-El-Caf%C3%A9-Capital-Social-Estrat%C3%A9gico.pdf>. Pag 28, párrafo 3.

La isla de Jamaica tiene una de las variedades que mejor ha utilizado la publicidad y el mercadeo: Blue Mountain. La región de África y la Península Arábiga cuenta con las mejores variedades del mundo. Etiopía es la tierra originaria del café, tiene uno de los cultivos más altos del mundo, cosecha un producto de grano largo y su producción se basa en un secado natural. Yemen fue donde por primera vez se cultivó y preparó a escala.

En este país crece la variedad llamada Moka Arábiga. Kenia es otro país productor y la variedad Kenia Estate es una de las más finas del mundo. En Tanzania, se cultiva hacia la frontera con Kenia. En Uganda, se cultiva y se procesa la variedad robusta que es usada principalmente para café instantáneo.

Por último, se encuentra la región de Indonesia y Nueva Guinea. Indonesia es el tercer productor mundial (el 10% es de variedad arábiga). En Papua Nueva Guinea, están las mejores plantaciones de la isla.

El "café verde", que es como se denominan los granos de café una vez liberados de la pulpa, se puede comprar o directamente del origen o bien a través de los mercados en EE.UU., Alemania y Francia. En teoría, el café se puede comprar también a través los mercados de futuros. Normalmente las negociaciones se hacen basados en este mercado de futuros, es decir que el precio pactado no es el precio de momento sino el precio del periodo inmediatamente siguiente para que tanto comprador como vendedor puedan cubrirse de los cambios de precio que se puedan presentar.

Al igual que con muchos tipos de cultivos, existen muchas especies diferentes de árboles de café. De hecho, existen alrededor de 60 tipos de árboles de café, y cada especie tiene diversas variedades.

De las 60 especies, sólo diez se producen masivamente alrededor del mundo, siendo *Coffea Arabica*, *Coffea Canephora* y *Coffea Liberica* las más populares.

La más alta calidad y el mejor café proviene de los árboles *Coffea Arabica*. Son éstos los únicos árboles que se cultivan en Colombia. *Coffea Arabica* tiene diversas variedades de árboles que

crecen en diferentes climas y regiones. Las variedades de Coffea Arabica que se encuentran en Colombia son Typica, Común, Bourbon, Caturra, Colombia y Maragogipe.

Los árboles de café no crecen de la noche a la mañana. Hacen falta entre dos y cuatro años de cultivo y cuidados para que un árbol de café comience a producir bayas. El grano de café que se arranca del árbol se conoce como cereza. Las cerezas en los árboles no maduran simultáneamente, lo que hace de la recolección del café una labor difícil. En la misma rama se pueden encontrar cerezas de diversos colores, que van desde el verde hasta el rojo profundo que caracteriza los maduros. Es por esto que cosechar las cerezas a mano es esencial para lograr el mejor café del mundo: el café de Colombia.

La demanda de distintas calidades de café ha estado en función de la tradición cultural de los consumidores. Francia por ejemplo, posee una predilección por los cafés robustas, que representaron el 56.2% de su demanda durante el periodo 1984/85 a 1988/89. Alemania denota una inclinación por los cafés suaves, es por ello que los suaves colombianos representaron el 40.8% y los otros suaves el 28.3% de su demanda. Lo mismo ocurre con Suiza, donde el 61.8% de su demanda se compone de cafés suaves<sup>2</sup>

En el caso de España, Reino Unido y Japón, se observa una tendencia a un mayor consumo de cafés fuertes, ya que su demanda se caracteriza por un mayor peso de las robustas y arábigos no lavados. En cambio en Estados Unidos y Canadá existe una fuerte tradición de consumo de mezclas de distintas calidades de café, donde el precio presenta un papel importante para establecer la proporción en que participa cada una de las calidades en la mezcla. Sin embargo, estos países tienen cierta predilección por los cafés suaves, por lo que esta calidad de café representó 58.2% de la demanda de Canadá y el 61.8% de Estados Unidos, destacando la calidad otros suaves en su consumo.<sup>3</sup>

No todos los cafés son iguales, y el tipo de grano cultivado es un gran determinante en el sabor del café.

---

<sup>2</sup> FAOSTAT-Agriculture

<sup>3</sup> FAOSTAT-Agriculture

**Cafe Arabica:** produce los granos de la mejor calidad, bajos en cafeína y acidez. Los granos de Arábica crecen mejor en tierras altas, y es el tipo de café que Colombia cultiva exclusivamente.

**Cafe Robusta (Canephora):** Los granos de Robusta crecen en árboles que pueden soportar más cambios climáticos y temperaturas que las variedades de Arábica. Sus granos contienen el doble de cafeína y son más altos en acidez que los de Arábica. Los cafés hechos con granos robusta son generalmente menos costosos.

**Cafe Colombia (Arábica lavado):** Este es el mejor tipo de café Arábica. Los granos de café Colombia se “lavan” mediante un proceso que los purifica y reduce su acidez, y que da al café un aroma y sabor más rico e intenso. El tipo de grano usado, así como la temperatura, el clima y situación geográfica del cultivo dan lugar a las diferencias entre café y café. El grano Arábica de Colombia producirá un café con sabor diferente que un grano Arábica cultivado en Kenya, por ejemplo. Existen categorías que los comerciantes, importadores y exportadores de café utilizan para distinguir entre los granos de café de mayor y menos calidad. A continuación le indicamos las formas más comunes que los comerciantes utilizan para distinguir los granos usados y para determinar el precio del café en los mercados internacionales:

Los Suaves Colombianos son los granos más caros que se venden en el mercado internacional. Proviene de la variedad Colombia de Coffea Arábica.

**Otros suaves** A la variedad Suaves Colombianos le siguen en precio distintas variedades de suaves. Otros tipos de suaves también se conocen como Centrales porque la mayoría se originan en Centroamérica y México. Todos los tipos de suaves provienen de árboles de Arábica, y algunos de ellos son lavados.

Brasil es el más grande productor de café del mundo, seguido Vietnam, Indonesia y en Cuarto lugar por Colombia. El café Brasil consiste en granos de Arábica sin lavar mezclados con robusta. El café Brasil proviene de Brasil y otros países sudamericanos exceptuando Colombia. Recuerde que Colombia produce exclusivamente café Arábica, y no mezcla los granos

**Robustas:** Los granos de Robusta crecen en África, Asia y algunos países sudamericanos. Estos granos crecen en los árboles Coffea Canephora.

Los tipos de café anteriormente mencionados están ordenados de mayor a menor calidad y precios en los mercados internacionales. Estas categorías sirven para ayudar a los comerciantes a identificar los granos utilizados en cada café, y en consecuencia les ayuda a fijar los precios de manera adecuada.

Mucha gente se sorprende al visitar los cultivos de café porque los granos no son marrones y no huelen “a café tostado”. Los granos de café maduros tienen un precioso color rojo y un sabor y olor dulces se asemejan a una cereza. Los mejores granos de café se cosechan a mano cuando el rojo es más intenso, lo que hace que el café colombiano sea uno de los más solicitados en el mundo. En muchas otras regiones productoras de café, los granos se cosechan con máquinas, por lo que los granos rojos y verdes se mezclan. Esto marca una diferencia muy grande en la calidad del producto final.

Después de una cuidadosa selección de granos, el último y quizá más importante proceso tiene lugar, el tostado. Existen distintas modalidades de industrialización del café tal como se describe a continuación -café soluble y el café tostado-, siendo estas las principales modalidades de industrialización del café y que no han tenido mucho éxito en los países productores, esto debido a la poca cultura de consumo de café que se tiene en los países productores, adicionalmente el café que se consume en estos países es de la más baja calidad ya que el café de alta calidad es el exportable a países consumidores y con capacidad adquisitiva del producto a buenos precios.

**Café Soluble:** El Mercado al por menor del café soluble se compone de tres segmentos:

- Marcas de valor superior de café soluble liofilizado. Las firmas Nestlé y Kraft-General Foods dominan este segmento, aunque hay cierta participación por parte de otras marcas y de las propias etiquetas de los supermercados. Brasil y Colombia suministran café liofilizado a este mercado. En Colombia la Federación Nacional de Cafeteros, es la única autorizada para la venta al exterior de este café, y se han dado cuenta que es un buen negocio, ya que no necesitan el café de la mejor calidad, el proceso es simple y es un café que está presentando alta demanda en el momento.
- Marcas de calidad estándar de café secado mediante pulverización. Estas marcas suelen consistir en café que ha sido aglomerado. La aglomeración es un proceso que no sólo mejora la

solubilidad, sino que además transforma el polvo de café en gránulos, que lo hacen más atractivo.

- Mezclas baratas de café en polvo secado mediante pulverización. En general se trata de café que se ha importado del país de origen y después se ha reenvasado.

**Café descafeinado.** El proceso de descafeinización del café se aplica al café soluble secado mediante pulverización o al café liofilizado y también al café tostado. El café descafeinado adquirió una gran popularidad durante los años ochenta, especialmente en los Estados Unidos. No obstante, se ha desacelerado y en algunos lugares se ha detenido totalmente. Además, existe una preocupación cada vez mayor respecto a algunos de los disolventes utilizados para eliminar la cafeína.

**Café Tostado** El mercado de los cafés tostados se encuentra menos concentrado que el mercado de solubles. La mayor parte del café tostado se mezcla con cafés procedentes de distintos orígenes y en general es esta preferencia por determinadas mezclas, lo que dificulta la entrada del productor por cuenta propia en el mercado al por menor.

A pesar de que el tipo de grano determina el sabor del café, la manera y cantidad de tiempo en que se tueste el café también afecta directamente al sabor. Al tostarse, los granos de café crecen al doble de su tamaño y se ponen marrones. Como podrá imaginarse, mientras más se tueste el café, más oscuro se volverá. Los granos de café se tuestan entre 10 y 20 minutos a temperaturas de 200 a 220 grados C. Cuando el horno llega a los 200 grados, los granos se agrietan. Cuando se parten por segunda ocasión, se retiran del horno y se enfrían inmediatamente.

El proceso de tostado hace que los aceites suban a la superficie. Esto se conoce como pirólisis. Mientras más se tuesten los granos, el café tendrá menos cafeína y acidez, por lo que, contrario a lo que la gente cree, los granos de café más oscuros tienen menos cafeína. No obstante, tome en cuenta que la cantidad de cafeína también depende de la forma de preparar el café: si utiliza mucho café con poca agua, obtendrá un café más fuerte y con más cafeína.

Un café muy tostado puede enmascarar el café de calidad más baja. Por eso es lógico que los mejores granos tengan un tostado ligero. Estos granos también se conservan mejor ya que pierden menos aceite al ser tostados durante menor tiempo.

A continuación relacionamos las etiquetas que se usan en los cafés para explicar cómo están tostados, así como las características físicas y de sabor que cada tipo de tostado tiene:

NOMBRE	TONO	CARACTERÍSTICAS
<b>Canela Ligeramente Tostado</b>	Tono marrón claro	Sabor a nuez y alto nivel de acidez
<b>Tueste Americano</b>	Tostado medio/tono marrón claro a medio	Sabor acaramelado
<b>Tueste de la Ciudad</b>	Tostado medio/tono marrón medio (sin aceites)	Sabor a café y mucha acidez
<b>Tueste Urbano</b>	Tostado Medio/tono marrón medio (un poco más oscuro que el Tostado Ciudad)	Sabor a café y acidez equilibrada
<b>Tueste Vienna</b>	Tostado Medio a largo/marrón oscuro con superficie oleosa	Sabor fuerte y amargo, aroma fuerte a café
<b>Tueste Italiano</b>	Tostado largo/ marrón oscuro con superficie oleosa	Sabor quemado.
<b>Espresso</b>	Tostado largo/ marrón muy oscuro, para uso específico en máquinas de espresso	Sabor fuerte y dulce quemado

Podemos encontrar también otras formas de presentación de café, como lo es el café helado en lata, de buena aceptación en el Asia. Esta idea, fue originalmente concebida por la firma Ueshima Coffee Company del Japón.

En el siguiente cuadro se observan las cualidades más representativas de las variedades más conocidas. Es importante resaltar que el consumo de una u otra depende del gusto del consumidor y de las características particulares que cada suelo donde es cultivado le aportan al árbol de café, y en consecuencia a sus frutos. En nuestro caso, el café colombiano es conocido mundialmente por la suavidad, un café 100% colombiano, no tiene sabor amargo, esta característica solo se percibe cuando el café ha sido sobre tostado o quemado, ocultando algunos defectos del grano en el proceso de tuestión.

Cualidades	Arábicas	Robustas
<b>Cafeína</b>	Poca (0,3/1,2%)	Importante (2/4 %)
<b>Cuerpo</b>	Ligero	Fuerte
<b>Perfume</b>	Acusado	Débil
<b>Acidez</b>	Bastante	Poca
<b>Amargura</b>	Poca	Acusada
<b>Color</b>	Claro	Oscuro

## 2. Análisis de los requisitos para exportar café especial suave colombiano tostado y molido desde Colombia hacia Chile

Desde la economía, la exportación se refiere a aquella actividad comercial a través de la cual un producto o un servicio se venden en el exterior (a otro país o países). La exportación es una actividad comercial legal que realiza un país con otro que justamente pretende usar o consumir algún producto o servicio que se produce en la otra nación. La exportación siempre se efectúa en un marco legal y bajo condiciones ya estipuladas entre los países involucrados en la transacción comercial, respetando las legislaciones vigentes en el país emisor y en el que recibe la mercancía<sup>4</sup>.

### a. Verificación de la normatividad existente para exportar café desde Colombia.

Según el reporte de “Exportaciones de los países exportadores a todos los destinos” presentado por la Organización Internacional del Café, Colombia pasó de ser el segundo al cuarto país productor y exportador de cafés verdes, después de Brasil, Vietnam e Indonesia; se dice que una de las causas siendo la principal es la disminución de áreas cultivables renovadas y el aumento del consumo per cápita en estos países productores, lo que disminuye la oferta; sin embargo, dicen la estadísticas colombianas que el 90% del café que se consume en Colombia es importado, y que es mezclado con el 10% de cafés colombianos de baja calidad, para ajustar el millón de sacos en promedio que es consumo anual calculado.

En Colombia la exportación de cafés verdes y procesados ha sido regulada por políticas creadas desde la federación nacional de cafeteros, buscando siempre incentivar la exportación de cafés verdes, y solo en los últimos diez años han permitido la exportación de cafés procesados.

<sup>4</sup> Desde Definición ABC: <http://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php#ixzz3BLyepoy1>



En uso de las atribuciones que le confiere la ley 09 de 1991 y el decreto 1173 del mismo año, el Comité Nacional de Cafeteros dictó y reglamentó la exportación de café tostado, molido o en grano, mediante la Resolución No. 1/91/V/30, la cual fue ampliada y/o modificada según resoluciones Nos. 1/92/II/26; 1/98/1/19, 2/98/II/2 y 1/99.

En ella se encarga a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, entre otros, para controlar la calidad de la materia prima y del producto terminado en fábrica, bodegas, puertos y canales de distribución. En concordancia con lo anteriormente expuesto, la Oficina de Calidad de Café de Almacafé S.A., fue la designada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia para establecer mecanismos y adoptar medidas para preservar la calidad del café en la comercialización externa e interna, implementó los procedimientos y metodologías para este fin.

La Resolución 0355 de 2002 de Mincomex, reglamenta la inscripción en el Registro Nacional de Exportadores de Café. Quedando explícito en el **“Artículo 2 REGISTRO DE EXPORTADORES DE CAFÉ PROCESADO, TOSTADO EN GRANO, MOLIDO, SOLUBLE O EN EXTRACTO LÍQUIDO.**

Los exportadores de café procesado, tostado en grano, molido, soluble o en extracto líquido, deberán inscribirse en el Registro de Exportadores de Café que administra la Subdirección de Registros de Comercio Exterior de la Dirección General de Comercio Exterior del Ministerio de Comercio Exterior. Para el efecto, el exportador persona natural o el representante legal del exportador persona jurídica o sus apoderados debidamente acreditados, deberán diligenciar y suscribir el formulario que establezca la Dirección General de Comercio Exterior, en el que conste la siguiente información:

1. Nombre o razón social del exportador.
2. Número de cédula de ciudadanía o NIT, según se trate de persona natural o persona jurídica.
3. Dirección Comercial.
4. Nombre, localización y número de inscripción ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, de la industria tostadora o fábrica de café soluble donde se pretenda procesar el café para la exportación.
5. Volumen de café procesado que se pretende exportar en los primeros dos (2) años de operaciones, discriminado para cada año calendario.

6. Nombre y número de cédula de ciudadanía de la persona que firma el formulario. Al formulario, deberá anexarse la siguiente documentación:
  - a. Original del Certificado de Existencia y Representación Legal de la persona jurídica o del Certificado de Registro Mercantil de la persona natural solicitante, expedido por la correspondiente Cámara de Comercio con una antelación no superior a treinta (30) días calendario a la fecha de presentación de la solicitud;
  - b. Declaración en la que se manifieste que a la fecha de presentación de la solicitud, no existe acto administrativo o providencia ejecutoriada, que imponga al solicitante, a su representante legal o a sociedades en las que el exportador o su representante legal tenga una participación igual o mayor al veinticinco por ciento (25%) del capital social, sanciones por infracciones aduaneras, cambiarias o de comercio exterior, o, en caso de existencia de dichos actos o providencias, declaración informando sobre las mismas, adjuntando las correspondientes fotocopias;
  - c. Original de las referencias de una (1) entidad bancaria y de una (1) entidad comercial, expedidas con una antelación no superior a noventa (90) días calendario a la fecha de presentación de la solicitud, sobre la conducta financiera y comercial observada frente a los compromisos con estas adquiridos, por el solicitante;
  - d. Carta de intención de la planta de procesamiento, en caso de no ser de propiedad del solicitante, en la que conste el compromiso de la planta de procesar el café de exportación de dicho solicitante;
  - e. Certificación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia sobre su conformidad con el Reporte de Inspección que le presente el exportador, suscrito por un organismo de certificación acreditado o reconocido, o suscrito por un profesional idóneo e independiente, en el que conste que la Planta de Procesamiento a utilizar para procesar el café de exportación, cuenta con un sistema de aseguramiento de la calidad, cumple Buenas Prácticas de Manufactura y cumple los requerimientos técnicos de la reglamentación vigente para exportación de café procesado, de acuerdo con las normas vigentes y en armonía con los principios básicos que para este efecto acoga la mencionada Federación;
  - f. Póliza de garantía de cumplimiento de todas las obligaciones del exportador para con el Fondo Nacional del Café, expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en el país, a favor de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - Fondo Nacional del Café, con

vigencia hasta el 30 de junio del año siguiente a aquel en que se efectúa la solicitud, y en cuantía de cero coma cero dos (0,02) salarios mínimos legales mensuales vigentes a la fecha de presentación de la solicitud, por el equivalente, en sacos de café verde de setenta (70) kilos, del café procesado programado para exportar en el respectivo año calendario. En todo caso, la cuantía mínima de esta garantía, será de doscientos treinta y cinco (235) salarios mínimos legales mensuales vigentes a la fecha de presentación de la solicitud;

- g. De ser el caso, original del poder que el solicitante hubiere otorgado para la suscripción y presentación de la solicitud.” (Resolución 0355 de 2002 de Mincomex)

Conocido lo anterior se observa que es dispendioso y costoso surtir el trámite de exportación de cafés procesados por lo que las cifras de exportación revelan que Colombia solo exporta 1.9 millones de sacos de 60 Kg de café con valor adicional en 2013<sup>5</sup> comparado con una exportación de 10.9 millones de sacos de 60 Kg de café verde en 2013.

La razón sigue siendo que la federación nacional de cafeteros género como principal estrategia de ventas de café con valor agregado<sup>6</sup>, vender cafés especiales en verde y no cafés procesados, por lo que presenta cifras de aumento de exportaciones de café con valor agregado pero todo se basa en vender cafés especiales de origen en verde. Y su explicación es que por cada libra de café verde que se exporta en Colombia se transfiere una comisión para el funcionamiento de la misma, mientras que si se exporta café procesado no se la transfiere este impuesto a la Federación y tendería a desaparecer o a reducir sus gastos burocráticos de funcionamiento que existen en la actualidad.

**b. Verificación de la normatividad existente para el ingreso de café especial a Chile.**

La exportación de productos agrícolas a Chile, se debe iniciar por conocer y verificar las regulaciones para el producto que se desea exportar, las cuales son reguladas por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), encargado de establecer las exigencias fitosanitarias para el ingreso de este de productos a Chile, dentro de los cuales se encuentra el café.

---

<sup>5</sup> [http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Informe\\_Industrial\\_2013\\_Web.pdf](http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Informe_Industrial_2013_Web.pdf)

<sup>6</sup> [http://federaciondecafeteros.org/static/files/industria\\_2011.pdf](http://federaciondecafeteros.org/static/files/industria_2011.pdf) - comportamiento de la industria cafetera colombiana 2011

## **Proceso de Importación o ingreso de productos a Chile:** <sup>7</sup>

**Certificación de Destinación Aduanera (CDA):** es el documento con el que se inicia un trámite de importación en el punto de ingreso. Es responsabilidad de los importadores o de los agentes de aduanas que los representen, declarar en este documento, de manera exacta y veraz, los productos que requieran para su ingreso al territorio nacional. Ver formulario (anexo 1) de solicitud de autorización de importación de artículos reglamentados (planta, producto vegetal, organismos o materiales capaces de dispersar plaga; excepto material sujeto a cuarentena de post entrada y genéticamente modificado). Este formulario contiene datos básicos del interesado en ingresar al mercado chileno y del producto, y se puede diligenciar de manera ágil.

**Certificado Fitosanitario:** es el documento oficial, emitido por la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) del país de origen, que ampara un envío cuando corresponda. Este documento debe acreditar el cumplimiento de los requisitos fitosanitarios para el producto a importar. Para agilizar el trámite documental ante el Servicio Nacional de Aduana, el importador o su representante podrán solicitar a la oficina del SAG del país de ingreso, la tramitación documental anticipada del producto presentando el CDA y la copia de los documentos que amparan el envío, la cual será calificada por un inspector del SAG. Una vez arribado el envío, los documentos, el producto, sus embalajes y material de acomodación, serán sometidos a una inspección por parte de los inspectores del SAG en el recinto primario del punto de ingreso autorizado u otras instalaciones que el SAG determine, según corresponda a la categoría de riesgo fitosanitario del producto.

### **Verificación documental.**

**Inspección Fitosanitaria o verificación del producto.** Al verificar la resolución 3589 de 2012<sup>8</sup> (ver anexo 2), el producto que pretendemos ingresar al mercado chileno se encuentra definido en la Categoría 1, en donde se indica que son productos de origen vegetal procesados hasta el punto en que ya no son susceptibles de ser infestados por plagas, por lo que no requieren de certificación fitosanitaria para ingresar al país. Estos productos deberán ser presentados ante el SAG en el punto de ingreso sólo para verificar su proceso.

---

<sup>7</sup> [www.sag.cl](http://www.sag.cl)

<sup>8</sup> Ídem 1

Una vez culminado el proceso de importación, el SAG emite un Informe de Inspección de Productos Agropecuarios (IIPA), el cual define la condición final del envío. En el caso de que el producto sea rechazado, deberá ser reembarcado o destruido a costo del importador.

Adicionalmente se debe tener presente la normatividad que reglamenta las importaciones en Chile:

Por medio de la Ley 20656<sup>9</sup> del 2 de febrero de 2013 (ver anexo 3) se regulan las transacciones comerciales de productos agropecuarios especialmente a los siguientes títulos y artículos:

- Artículo 1, donde se define el objeto de la ley
- Artículo 2, donde establece el alcance de la ley
- Artículo 3, donde se definen los siguientes términos:
  - **Agroindustrial:** la persona natural o jurídica que procesa o utiliza la materia prima proveniente de la producción primaria agropecuaria.
  - **Producto agropecuario o producto:** el que provenga directa o indirectamente de la agricultura, ganadería y apicultura, o de cualquier otra actividad que pueda ser entendida como agropecuaria.
  - **Producto importado:** el que provenga directa o indirectamente de la agricultura, ganadería y apicultura, o de cualquier otra actividad que pueda ser entendida como agropecuaria y que sea producido o elaborado fuera del territorio nacional.
  - **Toma de muestras:** acto de separar de una partida determinada de producto, una muestra representativa, a efectos de analizar sus características.
  - **Muestra:** cantidad igual de producto tomada de cada punto de muestreo específico del lote, en todo su volumen o tomada del flujo del producto durante un período determinado según lo establezca cada reglamento por producto o tipo de productos.
  - **Contramuestra:** cantidad de producto equivalente a la muestra y que sea igualmente representativa de las características del producto.
  - **Primera transacción:** aquella transacción de un producto cuyo destino es la agroindustria y que se efectúa directamente entre el productor y el agroindustrial o un intermediario.

---

<sup>9</sup> <http://www.bcn.cl/>

- **Precios de referencia:** listado de precios de los productos agropecuarios en relación con la cantidad, masa o volumen y sus características.

Se menciona en el **Artículo 6º** que: “al momento de la entrega del producto transado, el agroindustrial, intermediario o quien lo represente, deberá emitir la guía de recepción, quedando el original en poder del productor o sus respectivos representantes. Para los efectos del presente artículo, la representación del productor, agroindustrial o intermediario, se acreditará conforme a lo que determine el reglamento de esta ley.”

De otro lado en el TÍTULO III respecto al procedimiento de análisis de muestras y contramuestras, y de medición, se menciona en su Artículo 8 º: “en la primera transacción comercial de un producto agropecuario y de conformidad a lo establecido en los reglamentos señalados en el Artículo 4º, será obligatorio para el agroindustrial o intermediario, la obtención, custodia y conservación de una muestra y una contramuestra del producto, así como el envío de la muestra al laboratorio de ensayo y de la contramuestra a un laboratorio de ensayo arbitrador. Para efectos de este artículo, los laboratorios con que operen los agroindustriales o intermediarios, sean éstos propios o ajenos, podrán analizar las muestras de los productos siempre que se registren como laboratorios de ensayo conforme a las normas de la presente ley y de sus reglamentos. Dichos laboratorios quedarán sujetos a la fiscalización e inspección del Servicio, el que en tales casos sustituirá al veedor, haciendo sus veces. Con todo, el Servicio podrá encomendar el ejercicio de esta facultad a entidades públicas o privadas, conforme a lo señalado en la letra n) del artículo 7º de la ley N° 18.755. No será obligatorio el envío de la contramuestra al laboratorio de ensayo arbitrador cuando los agroindustriales o los intermediarios habiliten e implementen protocolos de custodia que garanticen la inviolabilidad y la conservación de las contramuestras. Para los efectos de este inciso, los protocolos de custodia serán los contenidos en los reglamentos a los que se refiere el artículo 4º”

Continúa en el Artículo 9º anotando que: Si alguna de las partes de la transacción no estuviere conforme con el resultado obtenido del análisis de la muestra, podrá solicitar el examen de la contramuestra al laboratorio de ensayo arbitrador. El resultado de este análisis será el definitivo. El costo del análisis de la contramuestra por el laboratorio de ensayo arbitrador será de cargo del agroindustrial o intermediario cuando el resultado del examen de la contramuestra fuere favorable al

reclamo del productor. A su vez, dicho costo será de cargo del productor cuando el resultado del examen de la contramuestra confirme o sea consistente con el resultado del análisis de la muestra. Los resultados de los análisis deberán notificarse a los interesados, de la manera que se indique en el reglamento de esta ley. Transcurrido un plazo de ocho días, contado desde la notificación del resultado del análisis de la muestra, el agroindustrial o el intermediario, podrá poner fin a la custodia de la contramuestra, destruyéndola o disponiendo libremente de ella, si concurre alguna de las siguientes situaciones:

- El productor no solicita el examen de la contramuestra.
- Antes del transcurso de dicho plazo el productor manifiesta, por escrito, su conformidad con el resultado del análisis de la muestra.
- Si el productor acepta expresamente la respectiva liquidación o si ésta es aceptada tácitamente mediante su cobro.

De igual manera en el **TÍTULO IV** de la información sobre los productos importados, encontramos en su **Artículo 12** lo siguiente: “Con el objeto de mantener informado al público acerca de las características de los productos agropecuarios que se importen, antes de que sean internados en el país, será obligatorio obtener, conservar y enviar una muestra de dichos productos para su análisis a un laboratorio de ensayo o de ensayo arbitrador. La obtención, conservación y envío de la muestra será responsabilidad del importador, bajo supervisión del Servicio. Existirá un reglamento aprobado por decreto supremo expedido por el Ministerio de Agricultura, para cada producto o tipo de producto importado objeto de análisis de acuerdo a la presente ley. Este reglamento establecerá los procedimientos y parámetros que se utilizan en el examen de las características de los productos importados y la forma en que el Servicio supervisará la obtención, conservación y envío de la muestra al laboratorio, estableciendo un adecuado mecanismo de cadena de custodia. La información resultante de dichos análisis será puesta en conocimiento público a través de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias”.

No son excluyentes de revisión y análisis el articulado contenido en la Ley 20656<sup>10</sup> del 2 de febrero de 2013, estos podrán ampliar el conocimiento de la normatividad, los mencionados hasta ahora son los más influyentes en el proceso de ingreso del café al mercado chileno.

**c. Análisis de los medios de transporte de mercancía al país de destino.**

Todos los medios de transporte que lleguen a aguas o territorio chileno (terrestre, marítimo y aéreo) serán inspeccionados por funcionarios/as del SAG una vez finalizado el trámite de control migratorio y aduanero mencionado en el punto anterior. Para tal efecto, el responsable del medio de transporte debe presentar ante el/la inspector/a su declaración jurada conjunta aduana - SAG y facilitar la total inspección del vehículo, nave o aeronave con el fin de evidenciar que la mercancía que se pretende ingresar cumple con los parámetros exigidos hasta ahora y evitar posibles contaminaciones de la mercancía en el trayecto.

**Infraestructura vial chilena:** está compuesta por una red de carreteras de 80.505 km. que se extiende por todo el país, de las cuales 16.745 km están pavimentadas. La principal carretera es la Panamericana o Ruta CH-5, que recorre al país de Norte a Sur uniendo la frontera Peruana con Puerto Montt.

**Infraestructura ferroviaria chilena:** cuenta con una extensión de 5.483 km., la cual se utiliza principalmente para el transporte de carga, sin embargo, se están restableciendo los servicios de pasajeros. La red se encuentra dividida en 2 tramos: la red norte con 3.754 Km y la red sur con 2.8321 Km.

---

<sup>10</sup> <http://www.bcn.cl/>





Ilustración 1 Rutas fluviales desde Colombia a Chile (Fuente Proexport)

Chile posee una infraestructura portuaria compuesta por más de 24 puertos que están habilitados para el manejo de diferentes tipos de carga, lo que permite que el 95% del comercio exterior del país se transporte por este medio. Los puertos más importantes son: Arica, Iquique, Antofagasta, Mejillones, Coquimbo, Valparaíso, San Antonio, Talcahuano (San Vicente), Puerto Montt y Punta Arenas.

Desde Colombia, el tráfico de mercancía se maneja principalmente, a través de los puertos de San Antonio, Puerto de Valparaíso, Puerto de Arica, Puerto de San Vicente y Puerto de Iquique, sin embargo como se observa en el mapa, solo existen dos puntos de salida de la mercancía por este medio desde Colombia: al norte en los puertos de Cartagena o Barranquilla y al sur en el puerto de Buenaventura, dependiendo de la existencia o no de oficina de control de calidad de los lotes de café, hasta ahora ubicada únicamente en el puerto de Barranquilla, limitando las alternativas de salida y en consecuencia la ruta aérea o terrestre hasta dicho puerto. Esta situación podría representar unos mayores costos en la logística al interior de Colombia que en Chile al ser mayor la oferta de puertos disponibles.

La oferta de servicios marítimos hacia Chile desde Colombia cuenta con alrededor de 13 navieras, tanto desde el Atlántico o el Pacífico colombiano, la gran mayoría de ellas con servicios directos. El tiempo de tránsito oscila entre los 10 y 20 días desde Costa Atlántica, dependiendo del puerto de zarpe y de destino, mientras que desde Buenaventura se encuentran tiempos de travesía entre 6 y 14 días.

Es importante señalar que el comercio marítimo entre Colombia y Chile, se ve favorecido por las posibilidades de embarcar carga suelta (inferior a la capacidad de un contenedor), servicio que es prestado por 5 consolidados en la ruta.

Origen	Destino	Tiempo Tránsito directo (días)	Tiempo Tránsito con conexión (días)	Frecuencia
Barranquilla	Arica		17-20	Semanal
	San Antonio		18-22	Semanal
	San Vicente	12		Semanal
	Valparaíso	17	20	Semanal
Buenaventura	Antofagasta	6-11	13	Semanal
	Arica	6-12	13-14	Semanal
	Iquique	6-9	9-13	Semanal
	San Antonio	9-14	15	Semanal
	San Vicente	11-15		Semanal
	Valparaíso	9-13	11-12	Semanal
Cartagena	Antofagasta	12	15	Semanal
	Arica		11-17	Semanal
	Iquique		11	Semanal
	San Antonio	12-17	15-18	Semanal
	San Vicente	14	18	Semanal
	Valparaíso	10-12		Semanal
Santa Marta	Arica		18	Semanal
	San Antonio		18-25	Semanal
	San Vicente		23	Semanal
	Valparaíso		22	Semanal

**Ilustración 2 Frecuencias y tiempo de tránsito desde los puertos colombianos (Fuente: Líneas Marítimas. Información procesada por Dirección de Información Comercial – Proexport)**

Los tiempos de transporte del café por vía marítima no afectan su calidad, debido a que se puede conservar el producto con excelente calidad hasta por seis meses, teniendo unas condiciones de almacenamiento optimas, donde se garantice una temperatura estándar para que el producto no sufra cambios abruptos de presión y temperatura, debido a que el café tostado o molido al ser empacado comienza un proceso lento de desgasificación y lo ideal es retardarlo conservándolo en una ambiente fresco.

El trayecto más largo en días según la tabla anterior esta por el orden de los veintitrés días, ratificando que el producto llegaría fresco a su lugar de destino.

## Acceso Aéreo



Ilustración 3 Rutas aéreas desde Colombia hacia Chile (fuente Proexport)

Chile cuenta con un total de 476 aeropuertos y aeródromos, distribuidos desde Arica a la Antártica. De estos, sólo 7 aeropuertos prestan todos los servicios más los de Policía Internacional, Aduana, y Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), el resto son aeródromos privados, militares y de dominio fiscal. No es común el envío de carga por este medio, debido a los altos costos que representa, pero dependiendo de las exigencias de entrega del cliente es necesario tenerlo en cuenta. Adicionalmente en la comercialización de microlotes de café, donde el volumen de carga no es muy alto, el medio aéreo resulta ser una herramienta bastante poderosa para entregar el producto en el menor tiempo posible. Es importante tener esto presente en los términos de la negociación para determinar los porcentajes del transporte que asume cada una de las partes involucradas en la transacción.

## **OTROS ASPECTOS PARA MANEJO LOGÍSTICO EN DESTINO**

### **Envíos comerciales:**

- Factura comercial original (puede ser necesaria más de una copia), preferiblemente en español con la siguiente información: nombre y dirección del exportador, nombre y dirección del consignatario, número de paquetes, descripción de los bienes, número y fecha del “informe de importación”, valores FOB o CIF y precio unitario.
- La factura comercial también debe contener la siguiente declaración: “certificamos que todos los datos contenidos en esta factura son exactos y verdaderos y que el origen de la mercancía es: (el país de origen de la mercancía.)”
- AWB o B/L obligatorias para todos los envíos. De no adjuntarse este documento no se podrán iniciar los trámites aduaneros para cargas con destino a Chile ni para cargas en tránsito.

### **Envíos de muestras sin valor comercial:**

- Factura estableciendo el valor de la muestra.

Los demás que se acuerden con el cliente como: empaque, tiempo de entrega, lugar de entrega, moneda y garantías, por mencionar algunas, todo estará sujeto al acuerdo entre las partes.

### **Transporte por carretera**

Se debe tener en cuenta que cada país establece el Peso Máximo Vehicular para el tránsito de los diferentes vehículos por las carreteras nacionales.

<b>Eje</b>	<b>Rodado</b>	<b>Ton</b>
Simple	Simple	7
Simple	Doble	11 <sup>24</sup>
Doble	Simple	14
Doble	Doble + Simple	16
Doble	Doble	18
Triple	Simple	19
Triple	2 Doble + Simple	23
Triple	Doble	25

Ilustración 4 Peso máximo permitido para vehículos de carga sobre caminos públicos. (Fuente: Decreto Supremo N° 158/80, Ministerio de Obras Públicas, 7 de abril de 1980 de Chile <http://volpysa.com.py/archivos/decreto158-chile.pdf>)

Esta tabla es importante tenerla en cuenta, si la negociación incluye la entrega de producto en el canal de comercialización donde hace necesario combinar dos o más medios de transporte. Es importante aclarar que así como aumenta el número de actores en el transporte, aumentan los riesgos con la mercancía, es conveniente pensar en negociaciones en el valor FOB (“Free on Board”, en español puede utilizarse como “libre a bordo.”), al igual que el valor CIF (Cost Insurance and Freight”, o “costo, seguro y flete”), la cual es una cláusula de compraventa por vía marítima, pero se diferencia en que el valor del transporte y seguro es cubierto por el comprador<sup>11</sup>.

### 3. Tipología del producto

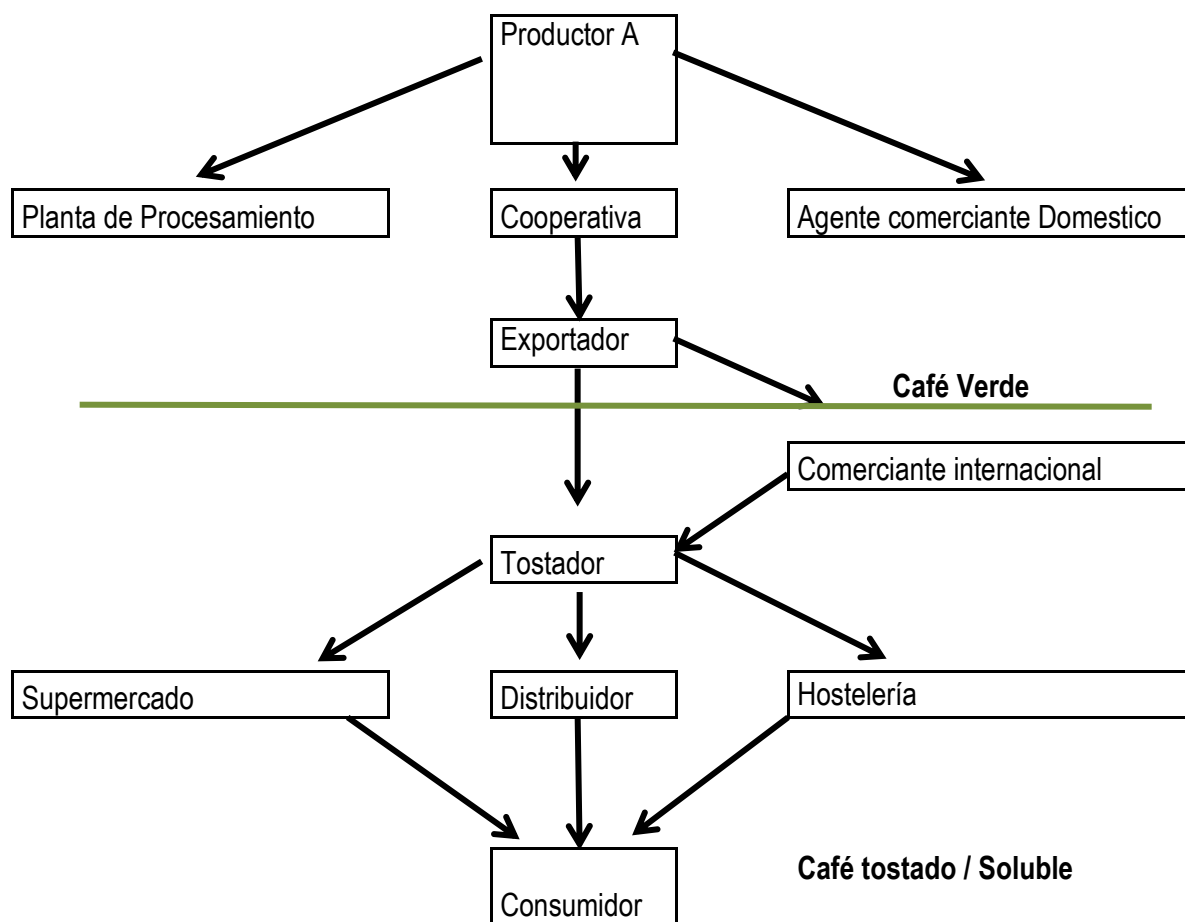
#### a. Café Tostado Especial Suave Colombiano

##### i. Cadena De Producción Del Café Tostado Especial Suave Colombiano

Hablar de la cadena productiva del café es entender un proceso extenso, sin embargo en Colombia estamos recientemente entrando en la etapa de transformación, y darle un valor agregado al café. Esto se debe principalmente a la ausencia de una política de Estado que estimule la industria cafetera hacia la producción de productos derivados del café, esto se refleja, como lo hemos dicho anteriormente, en las exportaciones de café verde que están por el 96% del total de las exportaciones del café, es decir, tan solo un 4% ha sido transformado y en su mayoría para el consumo local, evidenciado que el proceso de tosti3n, molienda, maquinaria para la preparaci3n de bebidas a base de caf3, investigaci3n y normatividad no han estado en manos del pa3s que produce

<sup>11</sup> <http://consultorioeconomico.blogspot.com/2013/04/que-significan-los-terminos-fob-y-cif.html>

el mejor café de mundo, sino en quienes han aprovechado esta excelente materia prima para impulsar otras industrias e instituciones alrededor del mundo



Los productores, dueños de fincas, es decir quienes siembran y recogen los granos de café, se lo venden a cooperativas cafeteras, agentes o plantas de procesamiento, los cuales se encargan de trillar el café, es decir separar los granos por tamaño, color y peso y lo empacan en sacos de 70 kg para la exportación del mismo. En el caso en que las cooperativas o agentes pueden realizar las exportaciones, lo hacen directamente cumpliendo con todos los requerimiento de la Federación nacional de Cafeteros que es la que en Colombia regula la salida del café verde al resto del mundo, en caso de no realizar las exportaciones directamente se le vende a los exportadores de café que están autorizados para realizar ese proceso. Dicho exportador puede despachar su café a través de un comerciante internacional o broker que tiene el contacto con las tostadoras, o también el exportador puede realizar el despacho directo a las tostadoras, quienes normalmente compran

contenedores de café en el puerto de origen y ellos se encargan del traslado hasta su planta. El tostador en sus plantas se encarga de tostar el café y empacarlo para la venta a supermercados, distribuidores, etc quienes son los que llegaran al consumidor final a través de los paquetes de café o de una taza de café.

El componente agrícola de la cadena (siembra, cosecha, recolección, beneficio y secado del café) es altamente generador de empleo, en tanto que las etapas netamente industriales son intensivas en bienes de capital y demandan relativamente menos factor trabajo.

### Etapas de transformación de la cadena de valor del café

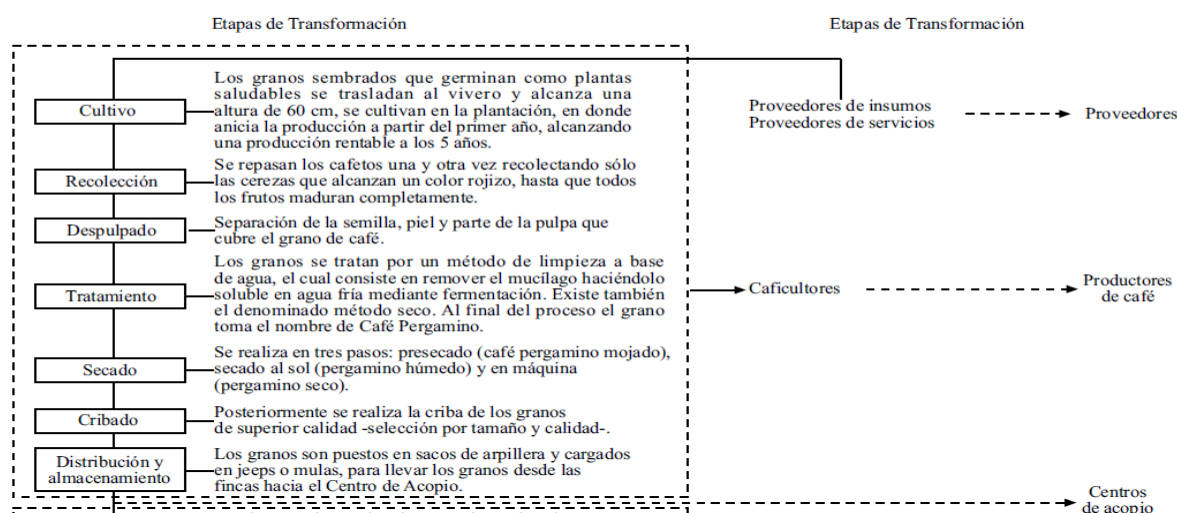


Ilustración 5 etapas de transformación de la cadena de valor del café<sup>12</sup>

En estos primeros cinco pasos está resumida la labor de los productores de café en Colombia. En las unidades productivas que se encuentran en Colombia, la gran mayoría posee la infraestructura para realizar el cultivo, la recolección (que requiere el contrato de numerosa mano obra en temporada de cosecha), el despulpado y tratado, estas labores se realizan en el lugar conocido como beneficio, estos son construidos dependiendo de la cantidad de café que se produzca; luego viene el secado, que se realiza exponiendo el café al sol en coches móviles o cajones de madera, otra forma de secado es con una estructura de plástico apoyada a un suelo de cemento conocida

<sup>12</sup> Fuente: "CARACTERIZACIÓN DE LAS CADENAS DE VALOR Y ABASTECIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL DEL CAFÉ" Rafael Guillermo García Cáceres y Érika Sofia Olaya Escobar 2006

como marquesina, o en una secadora alimentada por gas natural, propano, o aceite combustible para motores (diésel) denominado silo.

De los dos mecanismos de secado, el realizado al sol es el más amigable con el medio ambiente, teniendo en cuenta que se aprovecha la energía solar y no produce emisiones, sin embargo durante las oleadas de invierno, la necesidad de secar el café de manera ágil y rápida en épocas de cosecha, hacen que la opción de la secadora alimentada por algún combustible sea necesaria en las unidades productivas de café.

Pasando al proceso de cribado o trilla, en donde se elimina la cascarilla que recubre la almendra de café pergamino, es importante mencionar que este proceso es realizado generalmente en las cooperativas de caficultores o industrializadoras de café, una vez el café ha sido comprado al productor por las cooperativas o por compradores particulares que exportan el café verde o lo vende a tostadoras de café. Allí el café es seleccionado por tamaño y se eliminan granos defectuosos para obtener una materia prima de excelente calidad. Se conoce una clasificación básica que depende del número de la malla que retenga el grano, estas son: Supremo, U.G.Q y Consumo. La cascarilla de café, producto de la trilla, es utilizada para alimentar la combustión de las secadoras, acondicionar pesebreras, elaborar ladrillos para viviendas y láminas de piso, estos son los usos más conocidos, que a través de la investigación de este subproducto se ha logrado desarrollar.

En cuanto a la distribución y los centros de acopio, están ubicados en las cooperativas de caficultores o en las bodegas de compradores y exportadores privados, allí básicamente el café es cribado, seleccionado y empacado en sacos de fique de 70 kilogramos.

Hasta este punto se desarrolla normalmente la actividad comercial cafetera en los municipios de Colombia, sin embargo de ahí en adelante existe todo un proceso de transformación y aprovechamiento del café, donde las utilidades son mucho mayores a las percibidas hasta ahí por los productores.

En la imagen que se relaciona a continuación, que complementa lo dicho anteriormente, hablamos de comercialización, regulación y el proceso de transformación de la materia prima con las diferentes presentaciones que se conocen en el mercado del café colombiano.



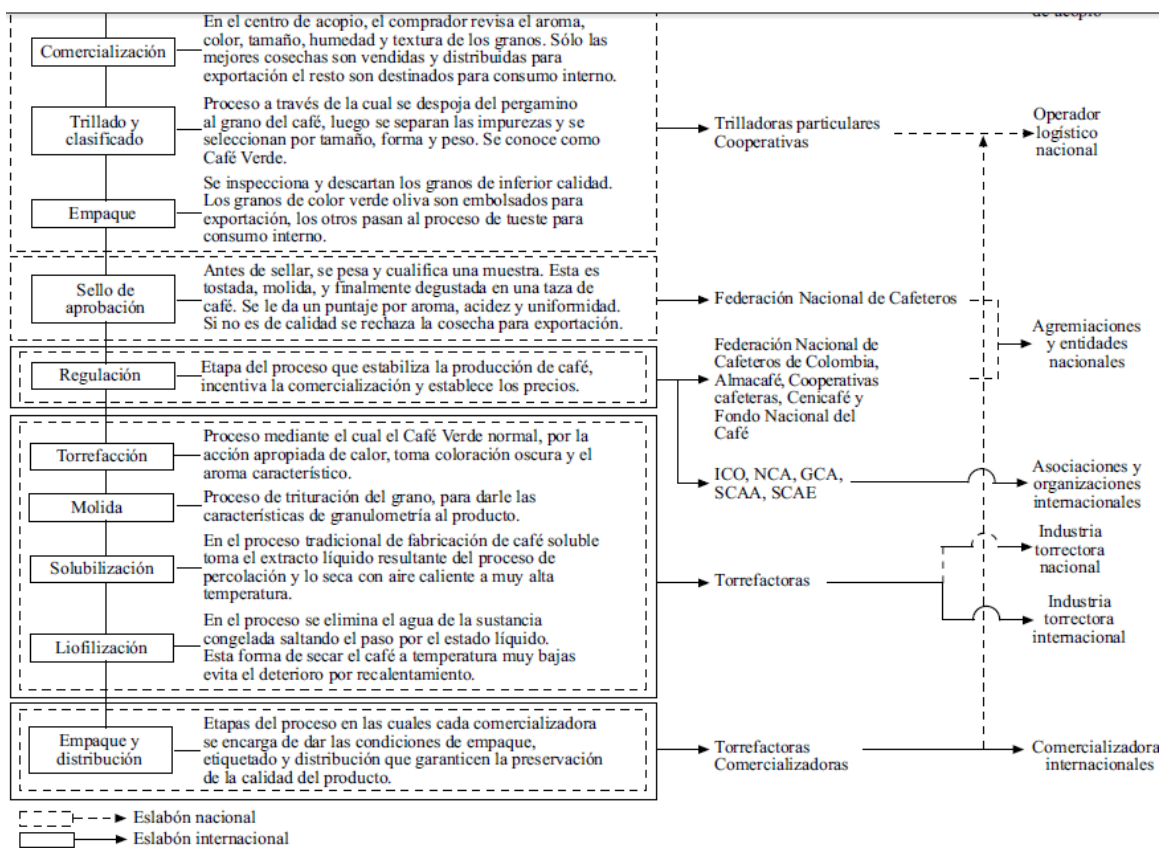


Ilustración 6 Proceso de transformación del café (Fuente: “CARACTERIZACIÓN DE LAS CADENAS DE VALOR Y ABASTECIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL DEL CAFÉ” Rafael Guillermo García Cáceres y Érika Sofia Olaya Escobar 2006)

La comercialización que compone el primer eslabón de la cadena, se refiere al momento en que el café en pergamino se venden dependiendo de la calidad, en este punto el posible comprador realiza pruebas de control de humedad, aroma, fragancia y demás elementos que componen la prueba de taza para determinar las propiedades organolépticas del café, las mejores tienen como finalidad la exportación para transformación en el exterior y el resto para el consumo interno. Sin embargo, hoy con la potencialización del café especial, es mayor el interés por seleccionar café de excelente calidad para el consumo interno y externo, realizando la tuestión y molienda en el territorio nacional, este camino apenas se está empezando a recorrer, pues han sido otras naciones las que le han sacado el provecho a la transformación del café.

La mención que se hace del sello de aprobación, es relacionada a la aprobación que da La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, en donde se determina si un café cumple o no con

las características de un café colombiano para ser comercializado, y que no lleve defectos detectados en la prueba de taza. Este sello es realizado en laboratorios de Almacafé autorizados por La Federación Nacional de Cafeteros ubicados generalmente en los puertos.

La regulación del café está regida por organizaciones nacionales que se encargan de estabilizar la producción, incentivar la comercialización y establecer los precios. Comités municipales de cafeteros, cooperativas de caficultores, comités departamentales de cafeteros, federación nacional de cafeteros y el estado en cabeza del ministerio de agricultura.

En el ámbito internacional la International Coffee Organization **ICO**, Specialty Coffee Association of América **SCAA** y la Specialty Coffee Association of Europa **SCAE** son las entidades que se preocupan por la calidad del producto sin transformar y transformado. La **SCAA** es la encargada de definir los procesos de laboratorio, calidad de los granos, de la taza y las certificaciones de calidad a nivel mundial, y adicionalmente realizan programas de capacitación para incentivar la tecnificación de la actividad cafetera en el mundo.

La etapa de transformación es donde el café tiene un mundo bastante amplio, iniciando en la torrefacción. Allí son dispuestos los granos de café en una tostadora (de tambor o lecho fluido), que dependiendo de las características detectadas en la muestra (aroma, acidez, cuerpo), se define mediante una curva de tostión el tiempo y la temperatura a la que serán sometidos los granos para resaltar características, o en ocasiones, ocultar defectos que trae el café desde la etapa de beneficio; en la tostadora los granos alcanzan dos veces su tamaño, allí se retira la totalidad de la humedad que tiene la almendra y luego se muele dependiendo del método de preparación (goteo, filtrado y espresso), hasta este punto son las preparaciones tradicionales con grano molido.

El café soluble y liofilizado en presentación de café instantáneo, obedece a otros procesos de transformación adicionales a la tostión; el soluble es mediante percolación y aire caliente, mientras que el liofilizado es a través de la eliminación del agua del producto congelado, pasando por alto el paso por el estado líquido y secando a temperaturas muy bajas. Este tipo de café es el de mayor consumo en el mundo debido a la facilidad de preparación, pues basta con agregar agua caliente y revolver, dando como resultado la bebida lista para consumir.

Es importante resaltar que existe un reto gerencial planteado, el diseño de una estrategia para reducir los costos de la mano de obra. De acuerdo a los datos, esto representa el 60% de la producción, un indicador que en países como Colombia, donde falta crecer en competitividad, el sector se ve amenazado con la inviabilidad de la producción de café, sumado a la insuficiencia por darle valor agregado a la materia prima.

## **ii. El Café Colombiano En El Mundo**

La calidad del café colombiano ha sido reconocida por los consumidores más exigentes en el mundo. De la misma forma, a ello han contribuido diversos factores, tales como la calidad de los suelos de la cordillera andina, el clima, la altitud en la cual se lleva a cabo el cultivo, entre otros, pero sin duda el fundamental y el que le coloca un sello particular, es el cuidado de los cultivos y la manera como es recolectado.

Los expertos en el tema establecen que hay cuatro grandes componentes que hacen un buen café: el aroma, el cuerpo, la acidez y el sabor. Colombia cumple con todas estas características y es lo que le ha ayudado a posicionarse en el mercado internacional, se dice que el café en Colombia más que un bien agrícola de exportación, es ante todo un tejido social, cultural, institucional y político que ha servido de base para la estabilidad democrática y la integración nacional.

La caficultura es una actividad agrícola muy importante en el contexto del desarrollo de Colombia, por ser una fuente generadora de divisas y de empleo. La historia ha referenciado el siglo XVI como el momento en el que se dio inicio a su siembra en el territorio colombiano. Según la Industria Colombiana de Café (Colcafe), desde entonces este producto ha sido testigo y protagonista del desarrollo social, económico y cultural del país.

Las primeras décadas del siglo XX marcaron la expansión de la economía cafetera, sustentada en la pequeña producción parcelaria del occidente del país y no en el sistema de haciendas, sobre la cual se había desarrollado la producción del grano en los santanderes, Cundinamarca y en algunas zonas de Antioquia, al finalizar el siglo XIX. Entre 1870 y 1930, el sector impulsó el desarrollo de la industria, el transporte y los bancos. La expansión permitió integrar la economía nacional y tuvo importantes efectos políticos y sociales. El café fue fundamental para el crecimiento económico, la

balanza de pagos, las finanzas públicas, el empleo, el desarrollo industrial y regional; y para el sistema político, económico e institucional del país.

Ningún producto agrícola ha tenido tanta importancia para el territorio colombiano como el café. Es el único cuya exportación significativa se ha mantenido durante muchos años. Además, las características mismas de su siembra y cultivo, así como su vinculación con la colonización en el occidente del país, contribuyeron en forma definitiva al surgimiento de la industria liviana nacional. Con el café y la ampliación del mercado que de él se derivó, la nación dio paso hacia la unificación económica.

Igualmente, su cultivo e institucionalidad han permitido la constitución de un amplio componente social, el cual ha tenido efecto sobre las condiciones de vida de aproximadamente 566.000 familias cafeteras. Pero también extiende su impacto mucho más allá, ya que es un núcleo de absorción de mano de obra rural y es generador de demanda sobre los demás sectores de la economía.

La región centro oriental del país (Antioquia, Caldas, Quindío, Tolima y Valle) concentra el 65,9% de la producción total de café, le siguen la región oriental (Boyacá, Cundinamarca, Norte de Santander y Santander), sur (Cauca, Huila y Nariño) y la marginal norte (Cesar y Magdalena).

Internacionalmente, Colombia goza de un importante reconocimiento por ofrecer un café de calidad, situación que ha permitido que los compradores aprecien y paguen un “sobre precio” por el café colombiano, lo que se denomina “prima de calidad”. Ésta ha sido la principal estrategia de competitividad del café colombiano a lo largo del tiempo y se ha mantenido gracias a los permanentes esfuerzos en materia de producción (prácticas estandarizadas de cultivo, recolección manual, beneficio húmedo) y de control de calidad en todas las etapas del proceso de comercialización.

El café producido en Colombia es reconocido en todo el mundo como un producto de alta calidad con el sabor y aroma que lo hace ser uno de los más apetecidos por los clientes en Norte América, Europa y Asia, entre otros.

Pero no todo el café colombiano sabe igual, existen muchas circunstancias que lo hacen particular, como la oferta ambiental, los suelos y el cuidado en su producción, que permiten que se les considere especiales en el mercado internacional.

Uno de los placeres culinarios más difundidos alrededor del mundo es, sin duda, el saborear una deliciosa y aromática taza de café. Desde su aparición, el café ha tenido que recorrer un largo camino, siendo admirado, despreciado, prohibido y finalmente aceptado. Con la revolución industrial y el crecimiento de la población mundial durante el siglo XX el café se convirtió en una bebida universal.

El café colombiano ha tenido una posición destacada en la historia por múltiples razones que le han valido el calificativo de uno de los mejores del mundo. Su calidad se refleja en muchos campos, caracterizándose entre otros por su asombrosa suavidad, aroma y sabor.

El sector de café es netamente exportador y, dentro de su composición, son los productos de la trilla (café verde excelso) los bienes de mayor venta externa, de acuerdo con el DNP. En el periodo del 2011 al 2013 se presentó una creciente exportación de café tostado y molido (USD112 millones) aproximadamente mientras que los productos de trilla alcanzaron un valor total exportado de 6.424.348.449 Billones USD en el mismo periodo. Anexo 4

Entre los destinos del café verde colombiano en 2013 se destaca la exportación de 4,2 millones de sacos a Estados Unidos, país que cuenta con una participación del 44% de los embarques totales. A pesar de la crisis económica, el segundo destino continúa siendo Europa con un volumen igual a 3 millones de sacos (31%). En tercer lugar sobresale Japón con 1,1 millones de sacos equivalentes al 11% del total de exportaciones<sup>13</sup>.

Para entender un poco más la situación actual del mercado del café presentamos a continuación algunas cifras del sector que ayudan a entender mucho más el comportamiento del mercado:

---

<sup>13</sup> Fuente: pag 14 Comportamiento de la industria cafetera en colombiana 2013, Federacion nacional de cafeteros de Colombia.



Ilustración 7 cifras del sector cafetero (Fuente <http://www.larepublica.co/economia/la-produccion-de-cafe-en-colombiana-de-cafe-es-la-misma-cara-entre-29-paises>)

Se observa que los cinco mayores productores de café en el mundo se distribuyen de la siguiente manera: dos suramericanos (Colombia y Brasil), dos asiáticos (Vietnam e Indonesia) y uno africano (Etiopia). Sin embargo Colombia posee una ventaja frente a Brasil al producir únicamente Arabica, lo que le permite posicionar su producto a nivel mundial, aunque no hay que olvidar que los volúmenes alcanzados por Brasil impactan positivamente los ingresos de la economía nacional, teniendo en cuenta que su producción logró aumentar 8 puntos porcentuales en un año, porcentaje muy alto comparativamente con el crecimiento en Colombia, el cual alcanzó un crecimiento cercano a los 3 puntos.

### iii. Agricultores Pobres, Tostadoras Ricas

Aunque la crisis ha seguido avanzando, el café ha sido sin embargo un mercado muy beneficioso para las compañías tostadoras multinacionales. Muy lejos de obtener una parte justa de los beneficios, los países productores reciben una parte cada vez más pequeña del valor del mercado:

- Hace diez años, los países productores ganaban 10.000 millones de dólares en un mercado de café con un valor aproximado de 30.000 millones de dólares. Una década después, obtienen menos de 6.000 millones de dólares por sus exportaciones en un mercado que ha doblado con creces su tamaño. Esto representa una caída en su participación en el mercado de más de un 30 por ciento a menos de un 10 por ciento.
- Actualmente, los cultivadores de café reciben un 1 por ciento o menos del precio de una taza de café vendida en una cafetería. Reciben escasamente el 6 por ciento del valor de un paquete de café vendido en un supermercado o tienda de comestibles.

Hay un gran desequilibrio de poder a lo largo de toda la cadena de suministro de café. Los cultivadores se enfrentan a una serie de obstáculos, comenzando por el muy bajo precio internacional del café. Pero algunos cultivadores, también se quejaron de tener que aceptar el precio ofrecido por el intermediario y tener muy poco, si es que tenían alguno, margen de negociación. Si los cultivadores procesan su café (eliminando la capa exterior de la cereza del café) pueden demostrar la calidad, o el “grado” de sus granos y así negociar un mejor precio.

Pero si su café se vende en su forma de cereza, no se ven recompensados por ello, puesto que su calidad es todavía desconocida. Aunque los intermediarios obtienen unos mejores márgenes a costa de los agricultores, los márgenes reales del mercado los consiguen, después de la exportación, las compañías tostadoras. En claro contraste con las pérdidas o los mínimos márgenes actuales de los agricultores y exportadores en los países en vías de desarrollo, las compañías tostadoras de EE.UU. y Europa están consiguiendo unos beneficios extraordinarios en sus negocios de venta de café al detalle.

Se ha visto que los agricultores que cultivan el café más barato, que no procesan de ninguna manera las cerezas de café, obtienen sólo el 6,5 por ciento del precio de venta final al detallista. Incluso es posible que este porcentaje sea inferior, ya que la información oficial sobre precios a los productores puede exagerar los precios reales que obtienen los agricultores.

#### **iv. El Poder De Las Tostadoras**

Hay una gran cantidad de tostadores en todo el mundo que compran grano de café verde y lo convierten en café tostado molido o en instantáneo. Pero las cuatro compañías tostadoras más importantes – Kraft, Nestlé, Procter & Gamble y Sara Lee – son los gigantes del mundo del café y conforman el mercado al detalle. Sus marcas ampliamente conocidas incluyen Maxwell House, Nescafé, Folgers y Douwe Egberts. Procter & Gamble vende café en Norteamérica, mientras que la quinta mayor compañía tostadora, Tchibo, vende principalmente en Alemania.

Recientemente, el consumo de café en los países ricos ha sufrido una especie de transformación. Las cafeterías elegantes han proliferado, incitando a los consumidores a tomar cafés cada vez más exóticos. El sector de los cafés especiales ha crecido rápidamente, y ahora se estima que representa el 40 por ciento del valor de las ventas del mercado del café en EE.UU. Pero, en términos de volúmenes, son las grandes compañías tostadoras, que mueven millones de sacos de café, las que más afectan a los países en vías de desarrollo. Las cinco compañías citadas anteriormente compran casi la mitad de las existencias mundiales de granos de café verde. Las cifras exactas sobre beneficios son difíciles de concretar, ya que el negocio del café queda normalmente oculto entre las actividades de grandes filiales de alimentación, y los resultados no son hechos públicos. No obstante, las estimaciones de los analistas explican porque estas compañías sienten tanta pasión por los beneficios que proporciona el café. El informe calcula que por término medio, Nestlé consigue unos beneficios de 26 peniques por cada libra esterlina de café instantáneo vendido. Según otro análisis, los márgenes en el negocio del café soluble de Nestlé en todo el mundo son superiores, próximos al 30 por ciento. Para Nestlé, los mercados del Reino Unido y Japón son particularmente beneficiosos. El café tostado y molido da menos beneficios que el café soluble, pero siguen siendo envidiables. En 2002, Sara Lee, superada por sus competidores en el mercado de EE.UU., consiguió un margen de beneficios de explotación más que decente cercano al 17 por ciento en su unidad de bebidas, la cual trabaja principalmente el café.

Un vistazo rápido a los beneficios conseguidos en otros mercados de comida y bebida, revela lo jugosos que son estos niveles de beneficios. El grupo cervecero Heineken, por ejemplo, consiguió una margen de aproximadamente el 12 por ciento en 2001. Los márgenes de Sara Lee en sus negocios de delicatessen y embutidos fueron inferiores al 10 por ciento en 2002; sus beneficios en



panadería fueron incluso inferiores, de un 5,5 por ciento. El negocio de leche y yogures de Danone consiguió unos márgenes del 11 por ciento en 2001. El café – y especialmente el café soluble – es, en comparación, un negocio redondo, ya que dobla y en algunos casos cuadriplica los márgenes de otras industrias.

¿Cómo hacen estas empresas tostadoras para conseguir unos beneficios tan altos mientras los agricultores sufren una profunda crisis? Se benefician de los volúmenes de café que compran, de la fuerza de sus marcas y productos, del control de costos, de su habilidad para combinar e igualar mezclas y del uso de herramientas financieras que les aportan una flexibilidad de compra aún mayor.

Con el café de Colombia las multinacionales también realizan el mejor de los negocios, ya que pueden poner en sus empaques que el café es 100% colombiano, así sea una mezcla donde el café colombiano solo representa el 1% de dicha mezcla, favoreciéndose del posicionamiento del café de Colombia a muy bajos costos ya que para hacer la mezcla se utilizan cafés baratos como el ecuatoriano o centroamericanos, generan grandes márgenes de ganancia

#### **4. Análisis de Criterios geográficos Vs Razones de oportunidad**

##### **a. Selección del País Destino de Exportación**

Con el objetivo de desarrollar un proceso exportador de café especial 100% suave colombiano, fue necesario seleccionar metodológicamente el país destino donde se comercializará el producto.

Se preseleccionaron países de Latinoamérica por su cercanía geográfica y cultural, se descarta incluir en la lista a los países productores de café como el caso de Brasil, Perú y México. La selección de este país se realizó definiendo y ponderando algunos factores que se consideren importantes para llevar a cabo la exportación del café desde Colombia.

Se dio un porcentaje a los factores, de acuerdo a la importancia estimada para efectos de desarrollar el proyecto y luego se dio una calificación que va de 1 a 10 dependiendo del nivel en que se encuentre este factor en cada uno de los países preseleccionados, se ponderó y el que obtuvo el mejor número se eligió como país destino.

Los factores sobre los cuales se hizo la ponderación se presentan la siguiente lista:

- Población: Es importante que el mercado de destino posea un volumen necesario para poder encontrar una demanda a los productos de la empresa. Ponderación de 12%
- Ingreso Nacional Bruto per cápita: Sirve para medir el poder adquisitivo de los habitantes del país seleccionado. Ponderación 12%
- Tratados Comerciales con Colombia: Factor de suma importancia que evidencia el término de las relaciones comerciales con Colombia. Ponderación de 20%
- Crecimiento de importaciones Colombianas en los últimos 5 años: es un elemento importante para determinar las tendencias de consumo de productos colombianos en ese país. Ponderación 13%
- Ranking en el Doing Business: es un indicador sobre la facilidad de realizar negocios en el país seleccionado 10%
- Estabilidad política, fiscal: Para realizar negocios en un país es muy importante tener las reglas fiscales muy claras y saber que son estables y se generaran variaciones bruscas que podrían afectar el negocio. 15%
- Crecimiento económico: Es un indicador de demuestra el ciclo económico en que se encuentra seleccionado. 10%

<b>Factor</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Argentina</b>	<b>Chile</b>	<b>Venezuela</b>	<b>Panamá</b>
<b>Población Urbana</b>	12%	10	7	9	5
<b>INB Per Cápita</b>	13%	6	9	5	7
<b>Acuerdos Comerciales con Colombia</b>	20%	4	9	7	7
<b>Nivel de Importaciones Colombianas</b>	17%	5	7	8	7
<b>Ranking en el Doing Business</b>	10%	5	9	3	8
<b>Estabilidad Política y Fiscal</b>	15%	5	8	3	6
<b>Crecimiento Económico</b>	13%	3	8	3	6
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>5,27</b>	<b>8,14</b>	<b>5,63</b>	<b>6,58</b>

Ilustración 8 Ponderación y Selección de Mercado Fuente: PROPIA

Realizada la evaluación correspondiente, el país con mayor puntaje promedio es Chile, que obtuvo una calificación de 8,14 sobre 10. Para el propósito de este trabajo, se realizó un análisis de variables macro y de la industria del café en ese país.

#### **b. Análisis de la demanda**

La industria del café en Chile se puede considerar como poco desarrollada con respecto a los países consumidores, sin embargo, durante los últimos años se ha evidenciado que la cultura cafetera se está introduciendo con mucha fuerza al mercado chileno. Chile, un país que no produce café, consumió en el año 2012 5.186 toneladas de café y el consumo per cápita alcanzó 202 tazas de café persona año, un 21,6% más que en el 2009, según cifras de Euromonitor y Nielsen<sup>14</sup>. El incremento del consumo de café se ve representado al alcanzar en el año 2012 un gasto per cápita de 11.10 USD, al compararlo con el consumo de países productores como Colombia, donde llegó a USD15.00, Chile tiene un mercado de 16,5 millones de consumidores con el más alto poder adquisitivo de la región. Es la quinta economía latinoamericana y la más estable, con un crecimiento anual promedio del 5,8% entre el 2010 y el 2012, y una proyección de 5% para este año, lo cual crea un entorno muy propicio para el crecimiento del mercado gourmet y el café premium.

En términos comerciales, el 45% del volumen total de café que se vende en Chile, se comercializa en supermercados grandes, 43% en supermercados pequeños y 11% en canales tradicionales<sup>15</sup>. Aunque en estos canales el café tostado ha ganado mayor popularidad, el tipo de café que más se comercializa y consume en Chile es el café instantáneo.

---

<sup>14</sup> <http://legiscomexoficial.blogspot.com/2013/04/chile-consume-cada-vez-mas-y-mejor-cafe.html>

<sup>15</sup> [www.estrategia.cl/detalle\\_cifras.php?cod=5067](http://www.estrategia.cl/detalle_cifras.php?cod=5067)



Ilustración 9 tipo de café comercializado en Chile (Fuente Procafecol Colombia)

Dentro del consumo de café soluble o instantáneo, la empresa Líder en Chile es Nestlé, con su marca NESCAFE, quien en 2011, tuvo una participación de mercado de 70%, en segundo lugar y muy por debajo está la empresa chilena Tres Montes Luccetti, con su marca MONTERREY con un 14% de participación y en tercer lugar con una participación muy pequeña esta café DOLCA, con un 3%. Dentro del segmento de café tostado y molido, los líderes nacionales son café HAITI y café CARIBE, quienes fueron los pioneros dentro de este segmento a nivel nacional y actualmente entre los dos abarcan más del 60% del mercado, aunque el producto que ofrecen no es de buena calidad por sus mezclas y la materia prima utilizada, hacen que no goce de un buen prestigio. Otro actor nacional importante dentro de este segmento es el café AROMA, aunque su participación de mercado no es muy representativa. Otras marcas internacionales de café tostado de calidad superior Illy, Juan Valdez, entre otras, representan en total el 7% del mercado Nacional<sup>16</sup>. Ver la siguiente ilustración.

---

<sup>16</sup> <http://www.euromonitor.com/coffee-in-chile/report>

ANEXO J					
Participación de mercado de ventas al por menor de café					
% por Marca					
Toneladas					
MARCA	EMPRESA	2008	2009	2010	2011
Nescafé	Nestle Chile S.A	72.5	71.8	69.9	68.8
Monterrey	Tresmontes Lucchetti S.A	12.6	11.7	12.2	13.5
Dolca	Nestle Chile S.A	4.9	4.4	3.6	3.1
Café Gold	Tresmontes Lucchetti S.A	2.1	2	2	2.1
Nescafé Dolce Gusto	Nestle Chile S.A	0	0	1.2	1.3
Jumbo	Cencosud S.A	1.2	1.3	1.2	1.2
Líder	D&S S.A	0.9	0.9	0.9	1
Cruzeiro	Procesadora de alimento CA	0.6	1	0.9	1
Café Haiti	Café Haiti Ahumada Ltda	0.8	0.8	0.8	0.7
Colcafé	Comercial FH Engel S.A	0.4	0.5	0.5	0.6
Tempo	Tresmontes Lucchetti S.A	1	0.9	0.8	0.6
Nesspreso	Nestle Chile S.A	0	0	0.1	0.3
Copacabana	ICBA S.A	0.3	0.3	0.3	0.3
Caribe	Comercial Caribe Ltda	0.3	0.3	0.3	0.2
Juan Valdez	Procafecol Chile S.A	0	0	0.1	0.2
Iperespresso	Asesorías e inversiones Santa Victoria Ltda	0	0	0.2	0.1
Melitta	Melitta	0	0	0	0
Otras marcas Privadas		0.3	0.3	0.4	0.4
Otros		2.1	3.7	4.6	4.4

Ilustración 10 Participación de las marcas de café en el mercado Chileno

Durante el 2011, en Chile las ventas en volumen del café en general (instantáneo y tostado) aumentaron en 8% aprox., con respecto al año inmediatamente anterior. El café tostado (molido y grano) registró un crecimiento en volumen de ventas del 11%. Las ventas en volumen de café instantáneo aumentaron un 8% con respecto al año anterior<sup>17</sup>. A continuación se presenta una tabla que muestra la evolución de las ventas en volumen de café en Chile durante 5 años representativos:

Tabla 1 " Ventas al por menor de Café por categoría"						
Volumen 2006-2011						
Toneladas						
Categoría	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Café tostado	158,7	171.4	173.3	191.7	239.3	263.2
Café tostado en grano	24.3	24.9	25.4	26	26.6	28.1
Café tostado molido	134.4	146.5	147.9	165.7	212.6	235.1
Café instantáneo	4931.6	5089.3	5109.1	5451.4	5691.2	6158.9
Instantáneo estándar	4687.8	4833.1	4842.8	5167.2	5389.4	5820.6
Instantáneo Decaff	243.8	256.2	266.4	284.2	301.8	338.4
<b>Café Total</b>	<b>5090.3</b>	<b>5260.6</b>	<b>5284</b>	<b>5643.1</b>	<b>5930.5</b>	<b>6422.1</b>

Ilustración 11 Ventas al por menor de café en Chile

<sup>17</sup> <http://www.euromonitor.com/coffee-in-chile/report>

A pesar de que el líder indiscutible en el mercado chileno es el café instantáneo, se percibe una tendencia creciente del consumo de café tostado y molido, esto se debe a la expansión de la cultura del café y la tendencia creciente hacia el consumo de productos gourmet y productos especializados que hasta el momento son ofrecidos principalmente por empresas productoras de café tostado.

Como se puede concluir a partir de los datos suministrados en la tabla anterior, el café tostado ha aumentado su popularidad en el mercado chileno, hoy en día es posible encontrar en una mayor variedad de este tipo de productos y de máquinas para preparar café en casa accesibles al consumidor final. Dentro de los productos que se destacan en esta categoría están los descafeinados, algunas versiones de orgánicos y los Pods.

La tendencia creciente del consumo del café tostado, se debe, en parte a la presencia de diferentes “coffee shops” nacionales y cadenas internacionales especializadas, como café Havanna, Bonafide, Starbucks, Juan Valdez y Martínez Café, las cuales han sido responsables de la expansión de la cultura del café en Chile. Estos sitios aparte de ofrecer un buen café se han convertido en sitios de encuentro de amigos o sitios para realizar negocios, por otra parte han animado a los consumidores a aumentar su conocimiento sobre el café, sus variedades, calidades y recetas, entre otros, y la oferta del café tostado empacado que se venda en estos mismos establecimientos atraen al consumidor a recrear la experiencia del café en casa. Algunas de estas empresas, como Juan Valdés sirven en los dos canales, tiendas propias y en supermercados como Jumbo, Líder y Unimarc.

Hoy en día los productos que se encuentran en esta categoría (café Premium, orgánico, pod) se han convertido en Chile, en productos de status y se asocia con los consumidores que saben de café y tienen la disponibilidad económica para darse un gusto. Las características de consumidor de estos productos son: personas (hombre y mujeres) entre los 25 y 50 años, profesionales, ejecutivos jóvenes y adultos jóvenes, empresarios. Pertenecientes al estrato AB C1 (nivel alto y medio alto).

Perspectivas del Mercado de Café en Chile:

- El impulso de las ventas de café en los próximos años va a continuar por la vía de la "premiumisation". Esto significa que se espera que aumente el consumo de productos de mayor calidad y especiales, siempre y cuando el presupuesto lo permita.
- Al aumentar el conocimiento sobre el café y la popularidad que están adquiriendo los productos gourmet dentro del mercado chileno, se espera un número creciente de consumidores para este tipo de productos.
- Las ventas de café molido tienen proyectado una tasa de crecimiento anual compuesta de 7% en el periodo comprendido entre 2011 y 2016, impulsado principalmente por los pods.
- Se espera que ingresen nuevas marcas internacionales de café de primera calidad a Chile, sin embargo, es probable que las empresas presentes actualmente amplíen su oferta de producto sobre todo en las líneas de café tostado.
- Los supermercados (Líder – Jumbo) introducirán e impulsarán el desarrollo productos con marca propia.
- Como resultado de la alta penetración del café instantáneo en este mercado y la tendencia hacia el consumo de productos gourmet más especializado. Los líderes de este segmento fortalecerán su oferta en este tipo de productos (Dolce Gusto, Nespresso, Café Saborizado, Mezclas listas).
- El aumento de los ingresos y la disponibilidad de consumo del mercado chileno abre la oportunidad para ampliar la oferta de cafés especiales, la clave en este mercado estará dada por la innovación y añadir valor al producto (formatos, presentaciones, beneficios, entre otros).

## **5. Análisis de la Oferta de Café Tostado y Molido en Chile**

Como se mencionó anteriormente, la oferta de café tostado y molido en Chile es limitada, sin embargo es posible encontrar marcas internacionales reconocidas como Juan Valdez, Starbucks, Illy, quienes aparte de tener sus tiendas de café, ofrecen variedades de café empacado en diferentes presentaciones y de variadas denominaciones.

Por otra parte existen marcas nacionales, que ofrecen su producto generalmente en los supermercados, pero la calidad del mismo es de niveles bajos, estas marcas son Haití, Caribe, Aroma, Gold, entre otros. En las tiendas especializadas, tiendas gourmet y orgánicas, es posible

encontrar varias marcas de cafés de diferentes países productores o comercializadores. A continuación se presenta una tabla con algunas marcas de referencia y los precios equivalentes a libra de 500 gramos.

MARCA	PAIS DE PROCEDENCIA	PRECIO (USD)
Café Haiti (250 gramos)	Chile	7,5
Café Caribe (250 gramos)	Chile	7,3
Café Cabrales (250 gramos)	Colombia	12,5
Café Britt (300 gramos)	Costa Rica	12 – 15
Café Oma (250 gramos)	Colombia	13 – 18
Café Juan Valdez (250 gramos)	Colombia	15 – 20
Café Historia 1492 (500 gramos)	Costa Rica	32
Café Illy (500 gramos)	Italia	28.5 – 40

Ilustración 12 Marcas de Café Tostado y Molido y sus Precios promedios en el mercado Chileno

## 6. Análisis P.E.S.T. de Chile

### a) Político

Chile posee un sistema político republicano, democrático y representativo, con un gobierno de carácter presidencial. Tiene tres poderes estatales independientes: ejecutivo, legislativo y judicial.

A la cabeza del poder ejecutivo está el Presidente de la Republica, quien es elegido por voto popular, para un periodo de 4 años sin posibilidad de reelección. El poder legislativo está en manos del Congreso Nacional, es bicameral: Senado y Cámara de Representantes. Por su parte, el poder judicial quien tiene la responsabilidad de administrar la justicia es manejada por la Corte Suprema. La estabilidad democrática que ha alcanzado el país garantiza un ambiente seguro para hacer negocios.

### b) Legal

Debido a que el café es considerado un producto alimenticio de origen vegetal, las condiciones para el ingreso a Chile y su posterior comercialización están estipuladas y controladas por el SGA (Servicio Agrícola y Ganadero) del Ministerios de Agricultura y la Seremi de Salud.



Las regulaciones pertinentes en el caso de productos alimenticios que ingresen a Chile con ánimo comercial, deben cumplir los requisitos administrativos, técnicos y sanitarios estipulados en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto 977/96 Ministerio de Salud) y la Ley N° 18164/82 del Ministerio de Hacienda.

### c) Ambiente Económico

Chile ha sido considerado por la revista FORBES, como el país de América Latina, más atractivo para hacer negocios, gracias a su alto nivel de comercio internacional, la fuerte reputación de sus instituciones financieras y solidas instituciones políticas, entre otras.

En 2014 el LPI (Logistics Performance Index) del Banco Mundial, ubicó a Chile en la posición “ranking” 42, entre 150 países, con una calificación promedio de 3,26, descendiendo de esta manera 3 puestos con respecto al reporte anterior elaborado en el 2012. El desempeño presentado por Chile en cada uno de los diferentes aspectos que componen el LPI, fue el siguiente

Aspecto Evaluado	Puntaje	Puesto
La eficiencia Aduanera	3,17	39
La calidad de la infraestructura	3,17	41
La competitividad del transporte internacional e carga	3,12	53
La competencia y calidad de los servicios logísticos	3,19	44
La capacidad de seguimiento y rastreo a los envíos	3,3	40
La puntualidad en el transporte de carga	3,59	44

Ilustración 13 Perfil logístico de Chile 2014, datos tomados de The World Bank 2014 por Proexport

### d) PIB

En los últimos 5 años, Chile ha presentado un crecimiento en el PIB del 5 % en promedio. En 2013 el PIB fue de 4.2% presentando una reducción de 1.3 % con respecto a 2012 donde se registró un 5,5 % manteniéndose por encima del 5% desde el 2011<sup>18</sup> sin embargo para 2013 se mantiene el crecimiento de la producción que alcanzó los 277.2 millones de dólares lo que representa un PIB Percapita de 9728 USD/ hab. Para los siguientes 6 años se espera un crecimiento del PIB Per

<sup>18</sup> <http://www.datosmacro.com/pib/chile>

Cápita hasta 16.915 \$US/hab<sup>19</sup>, lo que convertiría a Chile en el primer país latinoamericano en ser llamado “desarrollado”. Este indicador es importante ya que indica el nivel de bienestar material de una sociedad, si bien es un promedio sobre el total de habitantes del país, este valor para Chile implica un aumento en la disposición a gastar por parte de un grupo considerable de consumidores.

Chile, lidera el PIB per cápita a nivel sudamericano, su PIB per cápita medido en paridad de compra de US\$ 14.992 al año 2012, esta tendencia seguirá hasta al menos el 2014, la economía chilena crecerá un 4,4% en 2012 y se proyecta un positivo 5,1% para 2013.

#### **e) Tasas de Inflación**

La inflación en Chile ha venido reduciendo desde 2008 cuando toco un techo de aproximadamente 7,093 %. Sin embargo, una característica distintiva del caso chileno es que el salario mínimo ha crecido en términos reales en forma sostenida por 22 años. A lo largo de este período, Chile presentó un importante crecimiento económico, sólo interrumpido por la crisis asiática y la crisis financiera en la Eurozona y USA. Por lo tanto, el buen desempeño de la economía ha llegado también a beneficiar a los asalariados de más bajos ingresos a través del ingreso mínimo. La inflación anual se situó por encima de las expectativas del Banco Central, que en el Informe de Política Monetaria (Ipom) del pasado diciembre preveía una tasa inflacionaria del 2,6 % en 2013, que se compara con el 1,5 % anotado el año anterior, pero inferior a las tasas del 2011 (4,4 %) y de 2010 (3 %). En todo caso, el 3,0 % se sitúa en el centro del rango inflacionario de entre un 2,0 % y un 4,0% establecido como política por el emisor para un horizonte de 24 meses y que, según el último IPOM, debería mantenerse estable hasta el final del actual horizonte de proyección, es decir hasta fines del 2015<sup>20</sup>

#### **f) Acuerdos Comerciales**

A partir de mayo de 2009, se encuentra vigente el tratado de Libre Comercio entre Chile y Colombia, el cual agiliza los cronogramas de desgravación en materia arancelaria para productos, profundiza en aspectos relacionados con compras públicas, comercio de servicios e inversiones entre los países.

---

<sup>19</sup> <http://es.tradingeconomics.com/chile/forecast>

<sup>20</sup> <http://www.eldinamo.cl/2014/01/08/ine-el-ipc-de-diciembre-llego-a-un-06-de-la-mano-del-transporte/>

Las importaciones chilenas de café provenientes de Colombia, que incluyen extractos, esencias, concentrados y café tostado sin descafeinar, se encuentran liberalizadas, esto quiere decir que a 2013 el arancel efectivo para este tipo de productos es de 0%. Aparte del arancel no existen otros impuestos generales sobre las importaciones salvo el IVA que es de 19% actualmente para todos los productos importados.

El comportamiento de la Balanza Comercial entre Colombia Chile ha mejorado, impulsado en gran medida por la entrada en vigencia del Tratado de Libre Comercio. Las importaciones colombianas de productos no tradicionales tuvieron un incremento en 2010 de 43.5%

Se refleja un comportamiento comercial favorable desde la entrada en vigencia del acuerdo comercial con Chile, pasando de exportar USD 660 millones para el periodo comprendido entre el 8 de mayo de año 2009 y el 7 de mayo del año 2010, a exportar USD 1.242 millones para el periodo comprendido entre el 8 de mayo de 2012 al 7 de mayo del 2013, reflejando una variación del 88%.

#### **g) Ambiente Sociocultural**

Dentro de los elementos del ambiente sociocultural se presentan algunas macro tendencias globales y que están teniendo eco en Chile como las siguientes: comercio electrónico global; una mayor participación femenina en la fuerza laboral; una transformación del concepto tradicional de la familia; la reestructuración del perfil por edades de la población y un aumento en los años de asistencia a establecimientos educacionales, mayor conciencia ambiental. Todos estos factores influyen en la forma en la que el comercio se desenvuelve y trazan nuevos perfiles del consumidor y lineamientos de mercado.

#### **h) Comercio electrónico global**

A medida que el internet ha ampliado el espectro de productos y servicios, la competencia se ha incrementado pero al mismo tiempo los consumidores también. Internet se convierte en una útil herramienta tanto para los productores que tendrán la posibilidad de dar a conocer su producto a un mayor número de posibles clientes y abrir su portal como un canal para desarrollo de nuevos negocios, sin embargo el cliente también puede elegir entre un mayor número de proveedores. Como consecuencia también internet se ha utilizado como una herramienta que brinda información de productos y precios lo que ha empoderado más al consumidor.

#### **i) Participación femenina en la fuerza laboral**

Incluso aunque Chile se encuentra por debajo de los niveles de participación femenina con respecto de los demás países de la OCDE, el incremento en los deciles con mayor ingreso ya ha tenido repercusión en las tendencias de consumo. Al mismo tiempo el rol femenino dentro de la sociedad se ha transformado y ha dejado de ser el rol de ama de casa tradicional para ir ocupando un papel más activo y participativo en la sociedad. Esta independencia la ha insertado como un segmento de consumo muy importante.

#### **j) La transformación del concepto tradicional de familia**

En este punto cabe resaltar la transformación de las familias que tiene como consecuencia cambios en las preferencias de consumo. Los jóvenes son un mercado de crecimiento acelerado debido a que ahora se casan a una edad mayor que antes (si es que lo hacen), presentan un nivel de ingreso y no mayores responsabilidades económicas por lo que demandan mayores productos y servicios (más sofisticados y que les brinden mayor valor). Los núcleos familiares han variado y en algunos casos son más extensos, pueden incluir hijos de matrimonios anteriores. La gran mayoría de los matrimonios jóvenes solo tienen un hijo o posponen la opción de ser padres.

### **7. Tipificación del producto y Clasificación Arancelaria del Café**

De acuerdo a la definición de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia: "Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café efectivamente sea especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor."<sup>21</sup>.

Dentro de esta misma definición encontramos que los denominados Cafés especiales, se pueden diferenciar tres grandes grupos:

- **Cafés Sostenibles:** las sub categorías en este grupo son: Amigables con el medio ambiente, Contenido Social, Café Orgánico y Bueno por Dentro (Good Inside).

---

<sup>21</sup>[http://m.federaciondecafeteros.org/particulares/es/nuestra\\_propuesta\\_de\\_valor/portafolio\\_de\\_productos/nuestro\\_cafe\\_especial/](http://m.federaciondecafeteros.org/particulares/es/nuestra_propuesta_de_valor/portafolio_de_productos/nuestro_cafe_especial/)

- **Cafés de Origen:** en este grupo se clasifican: Café Regional, Café Exótico y Café de Finca (Estate Coffee).
- **Cafés de Preparación:** dentro de este grupo se encuentran: Café Caracol, Café Supremo y Café Premium.

Estos grupos no son excluyentes, es decir, pueden existir productos que estén en varias categorías y clientes que así lo exijan.

La posición arancelaria del café, se puede encontrar en dos fuentes de información que suministra la DIAN, la primera fuente se encuentra en el índice alfabético arancelario, donde se debe buscar por letra, allí aparece información del café con respecto a: gravamen, IVA, tarifas generales, gravámenes por acuerdos internacionales, medidas de protección comercial, régimen de comercio, bienes de capital, notas de nomenclatura, requisitos específicos de origen, documentos de soporte, características especiales, restricciones, modalidades permitidas, descripción de la mercancía, etc. Cabe resaltar que esta información está disponible tanto para importaciones como exportaciones.

La segunda fuente es a través de las publicaciones que emite la DIAN, sobre arancel de aduanas, allí se encuentra el decreto número 4589 de 2006, el cual contiene toda la nomenclatura arancelaria. La posición arancelaria del café, se encuentra registrada en el capítulo 9 del decreto en mención. Como se puede apreciar en la siguiente ilustración, hay varias posiciones arancelarias las cuales varían dependiendo de las características del producto, por tal razón se recomienda que el exportador defina con claridad el café a exportar.

Por ejemplo para el caso del café tostado, descafeinado el código arancelario estaría distribuido así:

Código	Designación de la Mercancía	Grv(%)
<b>09.01</b>	<b>Café, incluso tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción.</b>	
	- Café sin tostar:	
0901.11	- Sin descafeinar:	
0901.11.10.00	- - Para siembra	10
0901.11.90.00	- - Los demás	10
0901.12.00.00	- Descafeinado	15
	- Café tostado:	
0901.21	- Sin descafeinar:	
0901.21.10.00	- - En grano	15
0901.21.20.00	- - Molido	20
0901.22.00.00	- Descafeinado	20
0901.90.00.00	- Los demás	20

Ilustración 14 Código arancelario del café en Colombia<sup>22</sup>

Por ejemplo para el caso del café tostado, descafeinado el código arancelario estaría distribuido así:

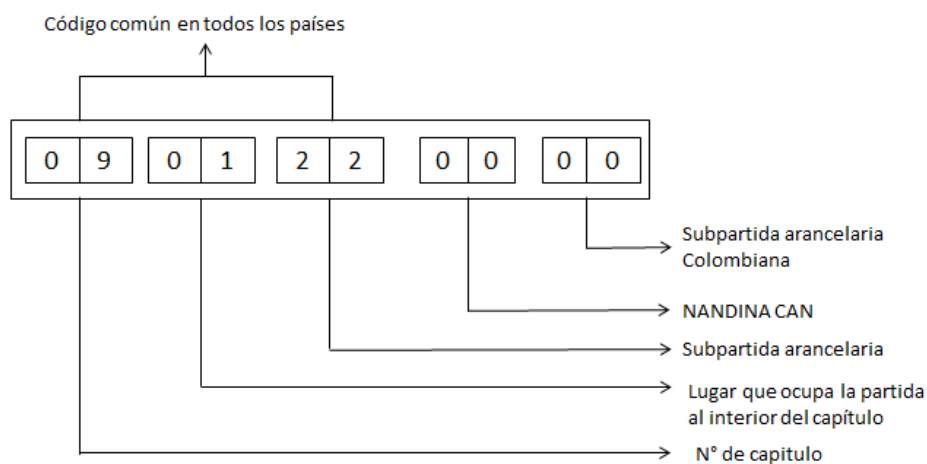


Ilustración 15 Interpretación del código arancelario del café

Código arancelario del café.

Un aspecto clave al momento de definir la posición arancelaria del producto, es tener en cuenta que se compara según el número de guiones. Por ejemplo para el café existirían tres grupos grandes que son: Café sin tostar, café tostado y los demás. El café sin tostar y tostado estaría dividido en sin descafeinar y descafeinado, mientras que los demás no plantea ninguna división, esta subdivisión

<sup>22</sup> Tabla tomada de: <http://www.dian.gov.co/descargas/normatividad/Documentos/Decreto4589-27DIC06ArancelAduanas.pdf>, el 8 de Diciembre de 2011.

estaría compuesta por dos guiones. Para la tercera clasificación se compararían los que contengan tres guiones es decir: para siembra y los demás o en grano o molido.

## **8. Barreras de entrada a los mercados objetivo**

### **a) Barreras arancelarias**

Se encuentra vigente el tratado de libre comercio entre Colombia y Chile que para 2013 tiene arancel cero para los productos que ingresan

### **b) Barreras no arancelarias**

Ley N° 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad. Cuyo Artículo 5 establece la obligatoriedad de rotular con “Alto en calorías, grasas o azúcares” El Ministerio de Salud será el encargado de determinar reglamentariamente los límites de dichos ingredientes, así como la forma, tamaño, colores, proporción, características y contenido de las etiquetas y rótulos nutricionales de los alimentos. Se responsabiliza al fabricante, importador o productor de que la información disponible en el rótulo de los productos sea íntegra y veraz y que en el proceso de elaboración de los alimentos cumplan con buenas prácticas de manufacturación que garanticen la inocuidad de los alimentos<sup>23</sup>

Se establece, así mismo, que “toda publicidad de alimentos efectuada por medios de comunicación masivos deberá llevar un mensaje, cuyas características determinará el Ministerio de Salud, que promueva hábitos de vida saludables”.

- Decretos 12 y 28 del Ministerio de Salud Pública. El Decreto 12 modifica el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto 977/1996)<sup>24</sup> y es sin duda el más relevante. Entre otras cosas, fija los límites de ingredientes críticos para diferentes categorías de alimentos y define las características del rotulado de advertencia cuando se superen dichos límites. El Decreto 28 por su parte aprueba el “Manual de normas gráficas de los mensajes de vida saludable en la publicidad de los alimentos” (asociados a la campaña educativa “Elige Vivir Sano”)

---

<sup>23</sup> <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1041570>

<sup>24</sup> [http://www.ispch.cl/sites/default/files/documento/2013/02/RSA%20DECRETO\\_977\\_96\\_actualizado%202013.pdf](http://www.ispch.cl/sites/default/files/documento/2013/02/RSA%20DECRETO_977_96_actualizado%202013.pdf)

## **9. Definición de incoterms**

Según la Cámara de Comercio de Bogotá, en el proceso de exportación de un producto, se atraviesan tres trayectos geográficos distintos relacionados con su correspondiente INCOTERMS,

### **a. EXW - FOB – Costos en el país exportador.**

La mercancía saldría de las instalaciones de La Federación Nacional de Cafeteros o directamente de los cultivos donde se tiene almacenado el café por vía terrestre, con destino al puerto colombiano convenido. Cabe resaltar, que con el incoterm FOB, el café debe ser entregado a bordo del buque. En este tránsito se incurriría en los siguientes costos:

#### **Costos directos:**

- Preparación de la mercancía, en lo referente al etiquetado, embalaje y marcado del café.
- Agrupación del café, en bultos, sacos, pallets o contenedores, esto depende de lo que el vendedor haya negociado con el comprador sobre la presentación en la que quiere recibir el café.
- Costos de documentación: como el certificado de origen, certificaciones y vistos buenos, la DEX, etc.
- Costos de manipuleo local hasta el puerto de origen, tales como: cargue, descargue, consolidación, entre otros.
- Costo del flete y costos del seguro local, desde las instalaciones de la FNC o desde los cultivos, hasta el puerto de embarque.
- Costos bancarios, tales como comisiones, intereses u otros costos que deben ser cancelados a las entidades financieras.

#### **Costos Indirectos:**

- Costos administrativos, relacionados con sueldos y salarios de los funcionarios de la FNC, que hacen parte del proceso de exportación del café.



- Capital inutilizado: es el costo de oportunidad que la empresa exportadora deja de recibir por tener un dinero invertido en la mercancía exportada<sup>25</sup>

#### **b. FOB - CIF – Costos de tránsito internacional.**

Siguiendo con el orden de ideas, el segundo trayecto geográfico marítimo sería desde el puerto de origen o embarque en Colombia, hasta el puerto de destino en el país convenido. Los costos en los que se incurriría serían:

- Costos de manipulación de embarque en el país de origen y de desembarque en el país de destino.
- Flete y seguro internacional, desde el puerto de origen, hasta el puerto de destino en el país convenido.
- Costos de nacionalización del café, por parte del comprador.

#### **c. CIF - DDP – Costos en el país de destino o importador.**

Por último el tercer trayecto sería desde el puerto de destino en el país convenido, hasta el lugar de entrega acordado entre el vendedor y el comprador. Los costos relacionados serían:

#### **Costos directos**

- Almacenamiento: costos por los derechos de utilización del depósito público o privado donde se almacenara la mercancía.
- Flete interno y seguro interno desde el puerto de desembarque en el país importador hasta la fábrica del comprador.
- Costos de documentación, tales como: registro de importación, declaración de importación y certificado de pre - embarque de mercancías<sup>26</sup>.

---

<sup>25</sup> Taller práctico. Costeo de exportaciones: Pieza clave para la competitividad e internalización de su empresa. (s.f). consultado en mayo de 2014, [http://camara.ccb.org.co/documentos/2833\\_taller\\_de\\_costeo.pdf](http://camara.ccb.org.co/documentos/2833_taller_de_costeo.pdf)

<sup>26</sup> Taller práctico. Costeo de exportaciones: Pieza clave para la competitividad e internalización de su empresa. (s.f). consultado en mayo de 2014, [http://camara.ccb.org.co/documentos/2833\\_taller\\_de\\_costeo.pdf](http://camara.ccb.org.co/documentos/2833_taller_de_costeo.pdf)

- Costos relacionados con tributos aduaneros, para nacionalizar el café en el país importador, así como costos incurridos en el pago de impuestos locales, los cuales son calculados sobre el valor CIF del café.
- Costos bancarios.

### **Costos indirectos**

- Costos administrativos, relacionados con sueldos y salarios de los funcionarios, que hacen parte del proceso de importación del café.

**Regímenes de Exportación:** El estatuto aduanero expedido mediante decreto 2685 de 1999 por el ministerio de hacienda y crédito público dedica el capítulo XIII<sup>27</sup>. Control al transporte y la exportación de café en el siguiente articulado:

- Artículo 337: contribución y retención cafetera
- Artículo 338. control de las autoridades
- Artículo 339. lugares de exportación: marítimos, aéreos y terrestres
- Artículo 340. provisiones de a bordo para consumo y para llevar.
- Artículo 341. calidad de exportación.
- Artículo 342. transporte de café para su exportación.
- Artículo 343. áreas restringidas.
- Artículo 344. inscripción de lugares para el procesamiento de café
- Artículo 345. empaques
- Artículo 346. revisión del café.
- Artículo 347. guía de tránsito.
- Artículo 348. expedición de la guía de tránsito.
- Artículo 349. vigencia de la guía de tránsito.
- Artículo 350. cumplido y autorizaciones de las guías de tránsito

---

<sup>27</sup> <http://www.dian.gov.co/DIAN/13Normatividad.nsf/e9f4a60f9d1ed93a05256f8800650b07/b7b949878ddfc474052575b50055089e?OpenDocument>

- Artículo 351. inspección cafetera - retén cafetero.
- Artículo 352. trámite de la exportación.

En todo este articulado se le delega la función de autoridad máxima a la Federación Nacional de Cafeteros con la excepciones del artículo 338, sin embargo el artículo 352 fue modificado por el artículo 31 del Decreto 1232 de 2001. Las exportaciones de café sólo podrán efectuarse por quienes se encuentren debidamente registrados para tal efecto ante la Dirección General de Comercio Exterior del Ministerio de Comercio Exterior y se sujetarán además de lo previsto en este Capítulo, a las disposiciones contenidas en el Título XIII.

Para el trámite de la Solicitud de Autorización de Embarque, podrá presentarse en reemplazo de la factura, copia legible del certificado de repeso expedido por la Federación Nacional de Cafeteros. Este certificado será documento soporte de la Solicitud de Autorización de Embarque para efectos de lo previsto en el artículo 268 del presente decreto.

#### **10. Intervinientes y documentación**

**Registro como exportador:** Expedición del RUT (Registro Único Tributario) de acuerdo al Decreto 2645 de 2011 para adelantar actividades de exportación, se debe tramitar este registro, especificando dicha actividad. En todo caso, según el Estatuto Tributario si es persona natural, esta actividad es de régimen común.

**Registro Nacional de Exportadores de café:** El trámite para exportar desde Colombia Café tostado y molido desde Colombia se encuentra reglamentado por La Resolución 0355 de 2002 de Mincomex, en su artículo 2 menciona los requisitos para registrarse como exportador de café procesado, tostado en grano, molido, soluble o en extracto líquido y en el artículo 3 registro de exportadores de cafés especiales.

**Registro INVIMA:** Deberá estar vigente, teniendo en cuenta que todo alimento que se expendi directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá contar con registro sanitario INVIMA. El registro se expide de manera automática, tiene una vigencia de diez

(10) años y puede renovarse. de acuerdo a los requisitos establecido en el decreto 444 de 2005. Dichos requisitos se pueden verificar en la página <https://www.invima.gov.co>

**Procedimientos aduaneros para despacho ante la DIAN:** “Una vez se tenga lista la mercancía y según el término de negociación –INCOTERMS- utilizado, se debe solicitar en el aeropuerto u oficina de la DIAN, clave de acceso al sistema informático de la DIAN para diligenciar la Solicitud de Autorización de Embarque. Directamente si su exportación tiene un valor inferior a USD10.000. Si es mayor a este monto, debe realizar este procedimiento a través de una agencia de aduanas, que esté autorizada por la DIAN. Este trámite debe hacerse ante la Administración de Aduanas por donde se va a despachar la mercancía, anexando entre otros, los siguientes documentos:

- Factura Comercial
- Lista de Empaque (si se requiere)
- Registros Sanitarios o Vistos Buenos (sí lo requiere el producto)
- Documento de Transporte
- Otros documentos exigidos para el producto a exportar

Una vez presentados los documentos e incorporados al sistema informático aduanero, este determina si se requiere inspección física, automática o documental, si es física se hace en las bodegas del puerto de salida, la aerolínea o en el lugar habilitado por la DIAN. Terminada esta diligencia y si todo está bien, la mercancía puede ser embarcada y despachada al exterior. Hecha esta operación y certificado el embarque por la empresa de transporte la Solicitud de Autorización de Embarque se convierte en Declaración de Exportación - DEX.

**Envío de muestras con valor comercial:** El decreto 2685 de 1999 en su artículo 320. Excepciones, incluye el café dentro de los productos que no se pueden exportar bajo la modalidad de muestras sin valor comercial, pero menciona al final: “No quedan comprendidas en la prohibición aquí prevista, las exportaciones de muestras de café efectuadas por la Federación Nacional de Cafeteros o las que de este producto se realicen mediante programas de exportación autorizados por la Federación”. Sin

embargo es importante mencionar que a la fecha es objeto de revisión el estatuto aduanero, el texto que se tiene proyectado a la fecha no modifica el contenido del artículo<sup>28</sup>.

#### **11. Medios de cobro, financiación y riesgo comercial**

De acuerdo a la negociación realizada se podrá exigir cartas de crédito, letras avaladas, garantías que brinden seguridad en la transacción

Toda exportación genera la obligación de reintegrar las divisas a través de los intermediarios cambiarios (bancos Comerciales y demás entidades financieras) por tanto los exportadores deben efectuar la venta de las divisas a estos intermediarios, para lo cual se debe reclamar y diligenciar ante dicha entidad el formulario Declaración de Cambio No 2.

---

<sup>28</sup> [http://www.dian.gov.co/descargas/normatividad/2014/Proyectos/PROYECTO\\_REGULACION\\_ADUANERA\\_abril\\_21\\_2014.pdf](http://www.dian.gov.co/descargas/normatividad/2014/Proyectos/PROYECTO_REGULACION_ADUANERA_abril_21_2014.pdf)

## 12. Conclusiones

- ✓ Se puede llevar a cabo el proceso de exportar cafés especiales suaves colombianos 100% café de Colombia a los mercados internacionales. Sin embargo los proyectos concebidos con este objetivo se deben planear a mediano plazo hasta tanto puedan cumplir con los requisitos normativos que demanda el proceso de exportación.
- ✓ Este documento muestra con un ejemplo cuales son los pasos mínimos para exportar café tostado y molido desde Colombia.
- ✓ La Federación Nacional de Cafeteros sigue siendo el organismo con mayor poder para incidir en la construcción de normas, control de calidad y autorización de exportaciones de café tostado y molido, lo cual se considera una amenaza para las iniciativas de exportación y promoción de las torrefactoras de cafés de pequeños productores.
- ✓ Se confirma que la distribución de utilidades en la cadena de producción de café sigue estando concentrada en los empresarios que le dan valor agregado al café, siendo los productores de café quienes tienen el mayor riesgo en la cadena productiva.
- ✓ Existe en el mundo todo el potencial para comercializar cafés especiales tostados y molidos 100% de origen colombiano, debido a la calidad y buen nombre con que goza el café de Colombia ante el mundo, adicional a que cada vez más crece la cultura del consumo de buen café con lo cual hay mayor demanda por cafés tostados frescos y disminución del consumo de los cafés instantáneos.
- ✓ Para los gerentes y líderes de logística hay un reto de posicionar la cadena de distribución de cafés tostados frescos vía aérea, con el objeto de satisfacer los clientes en el menor tiempo posible y garantizar una cadena de custodia limpia hasta el consumidor final.
- ✓ Chile se considera una economía en potencia, próxima a clasificarse como un país desarrollado, donde el poder adquisitivo es alto y la población está cada vez más dispuesta a pagar más por productos de origen en los cuales se resalte calidad, responsabilidad social, buenas prácticas y responsabilidad con el medio ambiente.

### 13. Bibliografía

- ✓ <http://coffeelands.crs.org/wp-content/uploads/2013/03/CRS-Coffeelands-El-Caf%C3%A9-Capital-Social-Estrat%C3%A9gico.pdf>. Pag 28, párrafo 3.
- ✓ FAOSTAT-Agriculture
- ✓ <http://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php#ixzz3BLyepoy1>
- ✓ [http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Informe\\_Industrial\\_2013\\_Web.pdf](http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Informe_Industrial_2013_Web.pdf)
- ✓ [http://federaciondecafeteros.org/static/files/industria\\_2011.pdf](http://federaciondecafeteros.org/static/files/industria_2011.pdf) - comportamiento de la industria cafetera colombiana 2011
- ✓ [www.sag.cl](http://www.sag.cl)
- ✓ <http://www.bcn.cl/>
- ✓ <http://consultorioeconomico.blogspot.com/2013/04/que-significan-los-terminos-fob-y-cif.html>
- ✓ “CARACTERIZACIÓN DE LAS CADENAS DE VALOR Y ABASTECIMIENTO DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL DEL CAFÉ” Rafael Guillermo García Cáceres y Érika Sofía Olaya Escobar 2006
- ✓ <http://legiscomexoficial.blogspot.com/2013/04/chile-consume-cada-vez-mas-y-mejor-cafe.html>
- ✓ [www.estrategia.cl/detalle\\_cifras.php?cod=5067](http://www.estrategia.cl/detalle_cifras.php?cod=5067)
- ✓ <http://www.euromonitor.com/coffee-in-chile/report>
- ✓ <http://www.datosmacro.com/pib/chile>
- ✓ <http://es.tradingeconomics.com/chile/forecast>
- ✓ <http://www.eldinamo.cl/2014/01/08/ine-el-ipc-de-diciembre-llego-a-un-06-de-la-mano-del-transporte/>
- ✓ [http://m.federaciondecafeteros.org/particulares/es/nuestra\\_propuesta\\_de\\_valor/portafolio\\_de\\_productos/nuestro\\_cafe\\_especial/](http://m.federaciondecafeteros.org/particulares/es/nuestra_propuesta_de_valor/portafolio_de_productos/nuestro_cafe_especial/)
- ✓ <http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1041570>
- ✓ [http://www.ispch.cl/sites/default/files/documento/2013/02/RSA%20DECRETO\\_977\\_96\\_actuallizado%202013.pdf](http://www.ispch.cl/sites/default/files/documento/2013/02/RSA%20DECRETO_977_96_actuallizado%202013.pdf)

- ✓ Taller práctico. Costeo de exportaciones: Pieza clave para la competitividad e internalización de su empresa. (s.f). consultado en mayo de 2014,  
[http://camara.ccb.org.co/documentos/2833\\_taller\\_de\\_costeo.pdf](http://camara.ccb.org.co/documentos/2833_taller_de_costeo.pdf)
- ✓ Taller práctico. Costeo de exportaciones: Pieza clave para la competitividad e internalización de su empresa. (s.f). consultado en mayo de 2014,  
[http://camara.ccb.org.co/documentos/2833\\_taller\\_de\\_costeo.pdf](http://camara.ccb.org.co/documentos/2833_taller_de_costeo.pdf)
- ✓ <http://www.dian.gov.co/DIAN/13Normatividad.nsf/e9f4a60f9d1ed93a05256f8800650b07/b7b949878ddfc474052575b50055089e?OpenDocument>
- ✓ [http://www.dian.gov.co/descargas/normatividad/2014/Proyectos/PROYECTO\\_REGULACION\\_ADUANERA\\_abril\\_21\\_2014.pdf](http://www.dian.gov.co/descargas/normatividad/2014/Proyectos/PROYECTO_REGULACION_ADUANERA_abril_21_2014.pdf)
- ✓ <https://www.dnp.gov.co/programas/desarrollo-empresarial/Paginas/analisis-cadenas-productivas.aspx>



## 1. Anexos


### Anexo 1

<b>SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE IMPORTACIÓN DE ARTÍCULOS REGLAMENTADOS</b> (planta, producto vegetal, organismos o materiales capaz de dispersar plaga)  (excepto material sujeto a cuarentena de post entrada y genéticamente modificado)	ITEM	N° SOLICITUD	FECHA DE RECEPCIÓN		
			DIA	MES	AÑO
	1. OFICINA				
	2. REGIÓN				
	3. DIVISIÓN				
<b>A. IDENTIFICACION DEL IMPORTADOR (llenar a máquina o por computación e imprimir)</b>					
4. NOMBRE COMPLETO O RAZON SOCIAL			5. RUT		
6. DIRECCIÓN		7. FONO	8. FAX/ E-MAIL		
9. CIUDAD		10. COMUNA	11. REGIÓN		
<b>B. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO DE ORIGEN VEGETAL O ARTÍCULO REGLAMENTADO QUE SOLICITA AUTORIZACIÓN DE INGRESO</b> (solo se acepta un producto por cada solicitud)					
12. NOMBRE CIENTÍFICO (indicar sinonimia)					
13. NOMBRE COMÚN (optativo)					
14.A. PRESENTACION			14.B. Producción orgánica <input type="checkbox"/>		
15. PAIS ORIGEN					
16. USO PROPUESTO - ESPECIFICACIÓN (marcar la que corresponda)					
CONSUMO <input type="checkbox"/> INDUSTRIALIZACIÓN <input type="checkbox"/> PROPAGACION <input type="checkbox"/> ORNAMENTACIÓN <input type="checkbox"/> INVESTIGACIÓN <input type="checkbox"/>					
OTRO, ESPECIFIQUE .....					
17. PUERTO DE ENTRADA:					
18. PRESENTACIÓN DEL INTERESADO					
FECHA _____			NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE		
(AÑO) (DIA) (MES)			<input type="checkbox"/> Importador <input type="checkbox"/> Agente de Aduana Fono:		
<b>C. RESPUESTA SAG</b>					
19. RESPUESTA AL USUARIO:					
a) <input type="checkbox"/> Ver Sitio Web del Servicio <a href="http://www.sag.cl">http://www.sag.cl</a> Resolución Diario Oficial N° _____ / Año _____					
b) <input type="checkbox"/> Sin Resolución Diario Oficial (seguir al número 20)					
I					
20. ANÁLISIS RIESGO PLAGAS VIGENTES		a) SI <input type="checkbox"/> N° _____ / AÑO _____. Debe cancelar Permiso de Importación N° CORE _____ Fecha _____			
		b) NO <input type="checkbox"/> Registrar Formulario N° 2, para iniciar Análisis de Riesgo de Plagas, previo a la importación del producto de origen vegetal.			
21. NOMBRE Y FIRMA FUNCIONARIO SAG					
_____ FECHA DE RESPUESTA (INICIO TRÁMITE)					

#### **INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR EL FORMULARIO**

- A.** Identificación del Importador: Se refiere a la identificación del importador a través del nombre completo, RUT, Dirección, Fono, Fax /e-mail, Ciudad, Comuna y Región. **OBLIGATORIO.**
- B. Descripción del Artículo Reglamentado:** Consiste en la identificación del producto vegetal o especie que solicita autorización de ingreso, a través de los siguientes puntos:
- **Punto 12**, nombre científico del producto, (incluir sinonimia si existe) **OBLIGATORIO.**
  - **Punto 13**, nombre común, **OPTATIVO**
  - **Punto 14 A**, presentación del producto, se refiere a los siguientes conceptos: semillas, plantas, partes de plantas(hojas, tallos, estructuras subterráneas), esquejes, bulbos, cabezuela fresca, caña, corteza, fruto fresco, fruto desecado, grano, etc. **OBLIGATORIO**
  - **Punto 14 B**, se refiere a si es una especie/producto que ha sido producido orgánicamente, **SI CORRESPONDE.**
  - **Punto 15**, país de origen del producto, lugar donde se produjo la especie o producto. **OBLIGATORIO.**
  - **Punto 16** uso propuesto del artículo reglamentado, ya sea de consumo, industrialización, propagación, investigación, u otro. **OBLIGATORIO**
  - **Punto 17**, debe indicar el o los posibles Puertos de entrada al país. **OBLIGATORIO**
  - **Punto 18**, presentación del interesado, fecha y firma del representante, debe indicar si es el propio importador o el agente de aduana, indicando un fono de contacto. **OBLIGATORIO.**

## Anexo 2



# EXENTA

## 3589


**ESTABLECE CATEGORIZACIÓN DE PRODUCTOS SEGÚN SU RIESGO DE PLAGAS Y DEROGA RESOLUCIÓN N° 3.801 DE 1998**

SANTIAGO, 19 JUN 2012

N.° \_\_\_\_\_ / **VISTOS:** Lo dispuesto en la Ley N° 18.755 Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, la Ley N° 18.164 que introduce modificaciones a la Legislación Aduanera; el Decreto Ley N° 3.557 de 1980 que establece disposiciones sobre Protección Agrícola; el Decreto N° 156 de 1998 del Ministerio de Agricultura, que habilita puertos para la importación de vegetales, animales; productos y subproductos e insumos agrícolas y pecuarios al territorio nacional; las Resoluciones del Servicio Agrícola y Ganadero N°s 557 de 1980, 3.173 de 2000, 3.801 de 1998 y 3.815 de 2003; las Normas Internacionales para Medidas Fitosanitarias (NIMF) N° 5 de 2005, Glosario de Términos Fitosanitarios, NIMF N° 32 de 2009, Categorización de Productos según su Riesgo de Plagas, y sus modificaciones,

**CONSIDERANDO**

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante SAG o Servicio, está facultado para establecer los requisitos fitosanitarios para la importación al país de artículos reglamentados a fin de prevenir la introducción y dispersión de plagas reglamentadas.
2. Que por Resolución N° 3.801 de 1998 el Servicio "Clasifica productos vegetales de internación según su categoría de riesgo fitosanitario y establece las condiciones de ingreso al país".
3. Que es necesario actualizar la Resolución N° 3.801 de 1998 y armonizar los conceptos en relación a la clasificación de categorías de riesgo fitosanitario de los productos de importación dado que la Comisión de Medidas Fitosanitarias de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria aprobó en abril de 2009 la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias NIMF N° 32 denominada "Categorización de Productos según su Riesgo de Plagas".
4. Que existen normas del Servicio estableciendo la nómina de ingredientes alimentarios a ser utilizados en la fabricación de alimentos o suplementos para animales y que éstos incluyen productos vegetales en distintos niveles de transformación.
5. Que es necesario considerar los requisitos relacionados a sanidad vegetal y salud animal, cuando los productos de origen vegetal sean utilizados en alimentación animal.
6. Que es necesario proporcionar criterios para categorizar los productos según su riesgo de plagas, de acuerdo al método y el grado de procesamiento aplicado y el uso previsto del producto para establecer los requisitos de importación.
7. Que, con algunos métodos y grados de procesamiento los productos resultantes pueden eliminar, disminuir o mantener su capacidad de ser infestados por plagas.
8. Que la categorización de productos según su riesgo de plagas es necesaria para identificar si corresponde realizar un Análisis de Riesgo de Plagas (ARP) para establecer requisitos fitosanitarios de importación.
9. Que la categorización de productos según su riesgo de plagas facilitará el establecimiento de requisitos fitosanitarios de importación y la aplicación de los procedimientos establecidos por el Servicio en los sitios de inspección de los puntos de ingreso del país.



**SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO / SAG**  
 Dirección Nacional, Avenida Presidente Balmes 140, piso 8, Santiago.  
 Fono: 345 1101 / Fax: 345 1102 / E-mail: dinac@sag.gob.cl  
 Web: <http://www.sag.cl>  
[Internet: www.sag.gob.cl](#)

## RESUELVO

1. Para los efectos de la presente Resolución se entenderá por:

**Categorización de Productos según su Riesgo de Plagas:** La clasificación de los productos según su capacidad de introducción y dispersión de plagas reglamentadas considerando si el producto ha sido sometido a procesamiento, el método y el grado del procesamiento aplicado y el uso previsto del producto.

**Categoría 1:** Son aquellos productos procesados hasta el punto en que ya no son susceptibles de ser infestados por plagas cuarentenarias, por lo que no requieren de certificación fitosanitaria, con respecto a las plagas que pudieran haber estado presentes en los productos antes del proceso. Entre los productos de esta categoría se incluyen:

Proceso	Productos resultantes
1. Aserrió o aserrado	• polvo de madera, aserrín de madera
2. Aserrió o aserrado, deshidratado o desecado, cepillado y perfilado o moldeado	• puertas, ventanas, muebles de madera, perfiles, madera machihembrada (tablas para piso o cielo), traslapes, junquillos, molduras, pisos parquets, marcos de madera
3. Aserrió o aserrado y tostado	• duelas de madera, barricas, tinas de madera
4. Astillado y tostado	• astillas tostadas
5. Cepillado	• lana de madera, viruta de madera
6. Congelación o congelado	• frutas, hortalizas, granos, legumbres, tubérculos y otras estructuras subterráneas
7. Descafeinado	• café en granos
8. Descascarado y pulido	• arroz
9. Deshidratación o Deshidratado	• frutas y hortalizas, flores cortadas, plantas y partes de plantas (excepto semillas), poroto de soya desactivado
10. Deshidratado o desecado y molienda o molido	• especias para aliños
11. Deshidratado o desecado, pegado o encolado y prensado	• tableros de maderas (finger joint, blanks) y productos elaborados a partir de estos tableros (vigas laminadas)
12. Debobinado o follado	• láminas o chapas de madera, centros de chapas
13. Fermentado y desecado	• tabaco reconstituido
14. Impregnación o impregnado	• flores glicerizadas o preservadas
15. Malteado	• granos de cebada malteada
16. Pintado, lacado o barnizado	• artesanías de fibras vegetales, granos, flores cortadas
17. Preservación en líquido	• aceitunas encurtidas
18. Procesamiento con métodos múltiples	• combinación de diversos tipos de procesos que dan origen a los siguientes artículos: ♦ artículos elaborados de madera para uso doméstico, instrumentos musicales, herramientas de trabajo, utensilios escolares, artesanías, artículos deportivos, juguetes, artículos de fibras vegetales (muebles de mimbre o rattan) ♦ cañas y artículos compuestos parcial o totalmente por bambú, de la subfamilia bambusoideae, y de un espesor inferior a los 6 mm.
19. Salado	• granos, frutos
20. Tefido	• fibras vegetales, flores (sin semillas)
21. Tiernizado o ablandamiento	• frutas

AGUAY  
JEFE  
DIVISION  
JURIDICA  
CAMADERO

**Categoría 2:** Son aquellos productos que han sido procesados pero aún tienen capacidad para ser infestados por plagas cuarentenarias. Entre los productos de esta categoría se incluyen:

Proceso	Productos resultantes
1. Aserrío o aserrado y deshidratado o desecado	• tablas de madera simplemente aserradas de espesores superiores a 6 mm., tablones de madera, durmientes y vigas de madera, postes, rodigones, polines, tutores y estacas
2. Asilado	• astillas o chips de madera
3. Desecado	• frutos (pasas, huesillos), hortalizas, hierbas, plantas y partes de plantas (excepto semillas), flores cortadas, fibras vegetales, cortezas para consumo u ornamentación • cañas de bambú y artículos compuestos parcial o totalmente por bambú, de la subfamilia Bambusoideae, y de un espesor igual o superior a los 6 mm
4. Deshidratado o desecado	• granos (excepto poroto de soya desactivado)
5. Impregnado o impregnación química a presión	• postes, rodigones, durmientes, polines, tutores, cañas de bambú
6. Picado o trozado	• frutas y hortalizas frescas y desecadas
7. Partido	• granos
8. Prensado	• algodón prensado, sin cardar ni peinar, en greda • hojas de tabaco enteras
9. Trozado y descortezado	• rollos y postes de madera

**Categoría 3:** Son aquellos productos que no han sido procesados y cuyo uso previsto tiene una finalidad distinta de la propagación, como el consumo o el procesamiento.

Entre los productos de esta categoría se incluyen:

- frutas frescas
- hortalizas frescas
- flores y ramas frescas cortadas
- tallos o culmos para consumo
- estructuras subterráneas para consumo (raíces, rizomas, tubérculos, bulbos)



**Categoría 4:** Son aquellos productos que no han sido procesados y cuyo uso previsto es propagación.

Esta categoría considera las plantas para plantar, semillas, germoplasma y partes de plantas entre las cuales están:

- esquejes
- estacas
- ramas y ramillas
- tallos o culmos
- estructuras subterráneas (raíces, rizomas, tubérculos, cormos, bulbos)
- material micropropagativo
- plantas in Vitro
- y otros materiales vegetales de propagación

2. Los productos de las categorías 1, 2, 3 y 4 deben ser presentados ante el SAG en el punto de ingreso para efectuar el procedimiento de importación respectivo. Igual procedimiento aplicará a otros productos de categoría 1 destinados a consumo animal y que no aparezcan en las listas del Resolución N° 1.

3. Para los productos clasificados en las categorías 1 y 2, el SAG podrá solicitar a la autoridad fitosanitaria del país de origen información sobre el método y grado de procesamiento empleado en el producto.

SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO / SAG  
Dirección Nacional, Avenida Presidente Balmes 141, piso 8, Santiago.  
Fono: 345 1101 / Fax: 345 1102 / E-mail: direccion@sag.cl  
Web: <http://www.sag.cl>

4. Para determinar el riesgo de plagas reglamentadas y establecer las medidas fitosanitarias para los productos clasificados en las categorías 2, 3 y 4, el Servicio elaborará un Análisis de Riesgo de Plaga (ARP).

5. Los productos clasificados en las categorías 2, 3 y 4 deberán arribar al territorio nacional amparados por un Certificado Fitosanitario Oficial Original emitido por la autoridad fitosanitaria correspondiente del país de procedencia. Estos productos deberán cumplir con los requisitos fitosanitarios establecidos por el SAG en sus Resoluciones específicas.

6. Cualquier otro artículo reglamentado, no considerado en las categorías anteriores, cuya importación implique un riesgo fitosanitario de introducción y dispersión de plagas reglamentadas, deberá arribar al país cumpliendo con los requisitos fitosanitarios establecidos por el SAG en Resoluciones específicas.

7. Las infracciones a las normas de la presente Resolución serán sancionadas de acuerdo al Decreto Ley N° 3.557 de 1980, sobre Protección Agrícola, y la Ley N° 18.755 Orgánica del Servicio.

8. Derógase la Resolución N° 3.801 de 1998 que Clasifica productos vegetales de internación según su categoría de riesgo fitosanitario y establece condiciones de ingreso al país.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.

  
**ANIBAL ARIZTÍA REYES**  
**DIRECTOR NACIONAL**  
**SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**

  
**JEFE DIVISION JURIDICA**

  
  
CHC/BAP/ALV/AM/MAT  
N°  
**DISTRIBUCIÓN**  
v Director Nacional  
v Directores(as) Regionales SAG  
v División Protección Agrícola y Forestal  
v División Jurídica  
v Unidad de Comunicación y prensa  
v Unidad de Normativa  
v Oficina de partes

488666





Tipo Norma	:Ley 20656
Fecha Publicación	:02-02-2013
Fecha Promulgación	:28-01-2013
Organismo	:MINISTERIO DE AGRICULTURA
Título	:REGULA LAS TRANSACCIONES COMERCIALES DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS
Tipo Versión	:Única De : 02-02-2013
Inicio Vigencia	:02-02-2013
Id Norma	:1048555
URL	: <a href="http://www.leychile.cl/N?i=1048555&amp;f=2013-02-02&amp;p=">http://www.leychile.cl/N?i=1048555&amp;f=2013-02-02&amp;p=</a>

LEY NÚM. 20.656

REGULA LAS TRANSACCIONES COMERCIALES DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS

Teniendo presente que el H. Congreso Nacional ha dado su aprobación al siguiente

Proyecto de ley:

"TÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1º.- La presente ley tiene por objeto establecer mecanismos e instrumentos que asistan a la libre determinación de precios en las transacciones de productos agropecuarios.

Artículo 2º.- Esta ley establece con carácter obligatorio un procedimiento de análisis de muestras y contramuestras, y medición, según corresponda, de los productos agropecuarios que se transan en el mercado nacional y que no se encuentren regulados por una ley especial.

Mediante uno o más reglamentos por producto o tipo de productos, aprobados por decreto supremo expedido por el Ministerio de Agricultura, que llevará además la firma del Ministro de Economía, Fomento y Turismo, se determinarán los productos agropecuarios que se someterán al procedimiento que establece esta ley.

Tratándose de productos importados, el procedimiento que regula esta ley permitirá obtener información que facilite la comparación de éstos con los productos nacionales, según criterios y parámetros definidos en los reglamentos que se dicten en conformidad a esta ley, para los efectos de su transacción comercial en Chile.

Artículo 3º.- Para los efectos de la presente ley se entenderá por:

- Intermediario: persona natural o jurídica que intermedia en las transacciones comerciales de productos agropecuarios.
- Productor agrícola o productor: persona natural o jurídica que produce materias primas agropecuarias.
- Agroindustrial: persona natural o jurídica que procesa o utiliza la materia prima proveniente de la producción primaria agropecuaria.
- Guía de recepción: documento autocopiativo que da cuenta de la cantidad, masa o volumen del producto recibido y del listado de precios de referencia, emitido por el agroindustrial o el intermediario, suscrita por éste y el productor o sus representantes.
- Laboratorio de ensayo: organismo registrado de conformidad con la presente ley y su reglamento, que realiza los análisis para determinar las características de la muestra de los productos agropecuarios transados comercialmente, según los parámetros establecidos en los reglamentos que se establezcan a partir de la presente ley.
- Laboratorio de ensayo arbitrador: organismo registrado de conformidad con la presente ley y su reglamento, que realiza los análisis para determinar las características de las muestras o contramuestras de los productos transados



comercialmente. Este laboratorio deberá ser independiente de ambas partes y estar certificado en un sistema de gestión de laboratorios reconocido internacionalmente y participar en rondas internacionales de laboratorios.

g) Laboratorio de calibración: organismo registrado de conformidad con la presente ley y su reglamento, que realiza las calibraciones a los equipos e instrumentos que son utilizados por los laboratorios de ensayo, de ensayo arbitrador, por los productores, intermediarios y por los agroindustriales para medir la cantidad, masa o volumen de los productos, o sus características, según corresponda.

h) Producto agropecuario o producto: el que provenga directa o indirectamente de la agricultura, ganadería y apicultura, o de cualquier otra actividad que pueda ser entendida como agropecuaria.

i) Producto importado: el que provenga directa o indirectamente de la agricultura, ganadería y apicultura, o de cualquier otra actividad que pueda ser entendida como agropecuaria y que sea producido o elaborado fuera del territorio nacional.

j) Toma de muestras: acto de separar de una partida determinada de producto, una muestra representativa, a efectos de analizar sus características.

k) Muestra: cantidad igual de producto tomada de cada punto de muestreo específico del lote, en todo su volumen o tomada del flujo del producto durante un periodo determinado, según lo establezca cada reglamento por producto o tipo de productos.

l) Contramuestra: cantidad de producto equivalente a la muestra y que sea igualmente representativa de las características del producto.

m) Primera transacción: aquella transacción de un producto cuyo destino es la agroindustria y que se efectúa directamente entre el productor y el agroindustrial o un intermediario.

n) Precios de referencia: listado de precios de los productos agropecuarios en relación con la cantidad, masa o volumen, o sus características.

ñ) Veedor: persona natural designada por los productores, por sí o a través de sus asociaciones gremiales, cooperativas, sociedades comerciales u otras organizaciones con personalidad jurídica representativas del sector agropecuario del ámbito productivo específico, para supervigilar o inspeccionar el cumplimiento de los procedimientos regulados en los reglamentos específicos por producto o tipo de productos en materia de toma, obtención, manipulación, conservación, transporte, custodia y análisis de muestras y contramuestras, como también en los procedimientos de medición de la cantidad, masa o volumen de los productos.

Artículo 4°.- Mediante uno o más reglamentos por productos o tipo de productos, aprobados por decreto supremo expedido por el Ministerio de Agricultura, el que además llevará la firma del Ministro de Economía, Fomento y Turismo, se establecerán las metodologías para la medición de la cantidad, masa o volumen de los productos, así como la toma, la obtención, la manipulación, la conservación, el transporte y la custodia de las muestras y contramuestras, y el análisis de sus características. También, se regularán las metodologías a utilizar por los laboratorios de calibración en el desarrollo de su función.

Artículo 5°.- Los agroindustriales o intermediarios deberán mantener en su establecimiento, a la vista del público, un listado de precios de referencia, cuya vigencia o permanencia mínima se establecerá en el reglamento específico por productos o tipo de productos.

Le corresponderá a los reglamentos de esta ley, conforme a lo que se establezca para cada producto o tipo de productos, establecer los diferentes parámetros que componen el listado de precios de referencia, con el objeto que los interesados cuenten con la debida información de las condiciones comerciales ofrecidas por los agroindustriales o intermediarios. En particular, los reglamentos establecerán el modo en que se informarán los costos por concepto de obtención, conservación, envío al laboratorio y análisis de las muestras y contramuestras.

Artículo 6°.- Al momento de la entrega del producto transado el agroindustrial o intermediario, o quien lo represente, deberá emitir la guía de recepción, quedando el original en poder del productor o sus respectivos representantes.

Para los efectos del presente artículo, la representación del productor, agroindustrial o intermediario se acreditará conforme a lo que determine el reglamento de esta ley.





## Del Registro de los Laboratorios

Artículo 7°.- Créanse en el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante el Servicio, los registros de laboratorios de ensayo, de laboratorios de ensayo arbitrador y de laboratorios de calibración. Dichos registros serán administrados por el Servicio.

Le corresponderá al reglamento de esta ley establecer los requisitos para obtener la inscripción de los laboratorios en alguno de los registros señalados en el inciso precedente y las exigencias para mantener la vigencia de la inscripción.

## TÍTULO III

## Del procedimiento de análisis de muestras y contramuestras, y de medición

Artículo 8°.- En la primera transacción comercial de un producto agropecuario y de conformidad a lo establecido en los reglamentos señalados en el artículo 4°, será obligatorio para el agroindustrial o intermediario la obtención, custodia y conservación de una muestra y una contramuestra del producto, así como el envío de la muestra al laboratorio de ensayo y de la contramuestra a un laboratorio de ensayo arbitrador.

Para efectos de este artículo, los laboratorios con que operen los agroindustriales o intermediarios, sean éstos propios o ajenos, podrán analizar las muestras de los productos, siempre que se registren como laboratorios de ensayo conforme a las normas de la presente ley y de sus reglamentos. Dichos laboratorios quedarán sujetos a la fiscalización e inspección del Servicio, el que en tales casos sustituirá al veedor, haciendo sus veces. Con todo, el Servicio podrá encomendar el ejercicio de esta facultad a entidades públicas o privadas, conforme a lo señalado en la letra n) del artículo 7° de la ley N° 18.755.

No será obligatorio el envío de la contramuestra al laboratorio de ensayo arbitrador cuando los agroindustriales o los intermediarios habiliten e implementen protocolos de custodia que garanticen la inviolabilidad y la conservación de las contramuestras. Para los efectos de este inciso, los protocolos de custodia serán los contenidos en los reglamentos a los que se refiere el artículo 4°.

Artículo 9°.- Si alguna de las partes de la transacción no estuviere conforme con el resultado obtenido del análisis de la muestra, podrá solicitar el examen de la contramuestra al laboratorio de ensayo arbitrador. El resultado de este análisis será el definitivo.

El costo del análisis de la contramuestra por el laboratorio de ensayo arbitrador será de cargo del agroindustrial o intermediario cuando el resultado del examen de la contramuestra fuere favorable al reclamo del productor. A su vez, dicho costo será de cargo del productor cuando el resultado del examen de la contramuestra confirme o sea consistente con el resultado del análisis de la muestra.

Los resultados de los análisis deberán notificarse a los interesados, de la manera que se indique en el reglamento de esta ley.

Transcurrido un plazo de ocho días contado desde la notificación del resultado del análisis de la muestra, el agroindustrial o el intermediario, podrá poner fin a la custodia de la contramuestra, destruyéndola o disponiendo libremente de ella, si concurre alguna de las siguientes situaciones:

- a) El productor no solicita el examen de la contramuestra.
- b) Antes del transcurso de dicho plazo el productor manifiesta, por escrito, su conformidad con el resultado del análisis de la muestra.
- c) Si el productor acepta expresamente la respectiva liquidación o si ésta es aceptada tácitamente, mediante su cobro.

Artículo 10°.- Los productores, salvo en los casos a los que se refiere el inciso segundo del artículo 8°, podrán por sí, o por medio de las asociaciones gremiales, cooperativas o sociedades comerciales, representativas del sector agropecuario del ámbito productivo, designar mediante un poder, en la forma que señale el reglamento, a una persona para que, en calidad de veedor, supervigile o inspeccione el cumplimiento de los procedimientos de obtención, custodia, conservación y envío de muestras y contramuestras. Asimismo, podrá ejercer dichas tareas en los procedimientos de medición de la cantidad, masa o volumen de los productos agropecuarios nacionales, no pudiendo impedirse el cumplimiento de su

función.

En la guía de recepción se deberá dejar constancia de la presencia del veedor en cualquiera de los procedimientos señalados en el inciso anterior. En el mismo documento, el veedor consignará las actuaciones u omisiones que vulneren las metodologías establecidas en los reglamentos a que hace referencia el artículo 4°.

Salvo los casos a que se refiere el inciso segundo del artículo 8°, los requisitos de idoneidad profesional que se deberán cumplir para ser designado veedor se determinarán en el reglamento de esta ley.

Artículo 11.- Tratándose de las primeras transacciones, el resultado definitivo de los análisis de calidad y la información consignada en la guía de recepción tendrán el carácter de plena prueba, para aquellos casos en que sea necesario recurrir a la justicia.

#### TÍTULO IV

##### De la información sobre los productos importados

Artículo 12.- Con el objeto de mantener informado al público acerca de las características de los productos agropecuarios que se importen, antes de que sean internados en el país, será obligatorio obtener, conservar y enviar una muestra de dichos productos para su análisis a un laboratorio de ensayo o de ensayo arbitrador. La obtención, conservación y envío de la muestra será responsabilidad del importador, bajo supervisión del Servicio.

Existirá un reglamento aprobado por decreto supremo expedido por el Ministerio de Agricultura, para cada producto o tipo de producto importado objeto de análisis de acuerdo a la presente ley. Este reglamento establecerá los procedimientos y parámetros que se utilizan en el examen de las características de los productos importados y la forma en que el Servicio supervisará la obtención, conservación y envío de la muestra al laboratorio, estableciendo un adecuado mecanismo de cadena de custodia.

La información resultante de dichos análisis será puesta en conocimiento público a través de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias.

Artículo 13.- Sin perjuicio de lo señalado en el artículo anterior, el examen de inocuidad y de carácter sanitario que corresponda realizar a los productos importados, serán regulados de conformidad a la ley N° 18.164.

#### TÍTULO V

##### De las infracciones, sanciones y fiscalización

Artículo 14.- Le corresponderá al Servicio la fiscalización del cumplimiento de las normas de la presente ley y de sus reglamentos.

Artículo 15.- Las denuncias por infracciones a la presente ley serán realizadas por cualquier interesado o por los funcionarios del Servicio cuando las hayan conocido en el ejercicio de sus facultades fiscalizadoras.

Artículo 16.- Constituirán infracciones a la presente ley, las siguientes:

- a) Emitir informes o certificados sin haber practicado el procedimiento correspondiente.
- b) Consignar en los informes o certificados datos distintos a los resultados obtenidos en el análisis o medición practicado.
- c) Dejar de cumplir, deliberadamente o por negligencia inexcusable, los procedimientos de obtención, análisis, manipulación y transporte de muestras y contramuestras, como la conservación y custodia de esta última.
- d) Impedir u obstaculizar la actividad del veedor o de quien haga sus veces.

Artículo 17.- Sin perjuicio de la responsabilidad penal que pudiera corresponderles a quienes cometan las infracciones a que se refiere el artículo

anterior, el agroindustrial y los laboratorios registrados en los que se desempeñen los infractores, podrán ser sancionados con la suspensión de 5 a 100 días del ejercicio de las funciones reguladas en la presente ley y sus reglamentos, y con una multa a beneficio fiscal de 10 a 250 unidades tributarias mensuales. En caso de reincidencia, la multa será de 20 a 500 unidades tributarias mensuales.

Artículo 18.- Conocerá de las infracciones señaladas en el artículo 16, el Juez de Policía Local con competencia en la comuna en que se haya cometido la infracción y las sancionará de conformidad con el procedimiento establecido en el Título I de la ley N° 18.287 o aquella que la reemplace.

Artículo 19.- El incumplimiento de las obligaciones o prohibiciones establecidas en los artículos 5°, 6°, 8°, 10 y 12 se sancionarán, por el Servicio, de acuerdo con el procedimiento establecido en el Párrafo IV, del Título I, de la ley N° 18.755, con multa de 5 a 75 unidades tributarias mensuales. En caso de reincidencia, la multa será de 10 a 100 unidades tributarias mensuales.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 1°.- Desde la entrada en vigencia de esta ley y hasta por dos años, los procedimientos de muestra y contramuestra o medición, según correspondiere, podrán ser llevados a cabo por laboratorios de ensayo, laboratorios de ensayo arbitrador o laboratorios de calibración que se encuentren en proceso de obtener su registro, debidamente autorizado por el Servicio Agrícola y Ganadero, de lo que se dejará constancia por escrito en la guía de recepción establecida en el artículo 6° de la presente ley.

Artículo 2°.- El reglamento que establecerá los requisitos para obtener la inscripción de los laboratorios en alguno de los registros a los que se refiere el artículo 7° de la presente ley deberá dictarse dentro del plazo de 120 días contado desde la fecha de publicación de este cuerpo legal en el Diario Oficial."

Habiéndose cumplido con lo establecido en el N°1° del Artículo 93 de la Constitución Política de la República y por cuanto he tenido a bien aprobarlo y sancionarlo; por tanto, promúlguese y llévase a efecto como Ley de la República.

Santiago, 28 de enero de 2013.- SEBASTIÁN PIÑERA ECHENIQUE, Presidente de la República.- Luis Mayol Bouchon, Ministro de Agricultura.- Julio Dittborn Cordua, Ministro de Hacienda (S).- Pablo Longueira Montes, Ministro de Economía, Fomento y Turismo.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Álvaro Cruzat Ochagavía, Subsecretario de Agricultura.

#### Tribunal Constitucional

Proyecto de ley que regula las transacciones comerciales de productos agropecuarios, incluido en el Boletín 7484-01

La Secretaría del Tribunal Constitucional, quien suscribe, certifica que la Cámara de Diputados envió el proyecto de ley enunciado en el rubro, aprobado por el Congreso Nacional, a fin de que este Tribunal ejerciera el control preventivo de constitucionalidad respecto de los artículos 18 y 19 del mismo y por sentencia de 17 de enero de 2013 en los autos Rol N° 2389-12-CPR.

Se declara:

1°. Que la disposición contenida en el artículo 18 del proyecto de ley sometido a control es constitucional.

2°. Que este Tribunal Constitucional no emitirá pronunciamiento respecto del artículo 19, en examen preventivo de control de constitucionalidad, por no ser propio de ley orgánica constitucional.

Santiago, 17 de enero de 2013.- Marta de la Fuente Olguín, Secretaria.

#### Anexo 4

Nombre eslabón	Principales variables cadena Café, Té y otras Bebidas (2002-2013)		
	Exportaciones Dolares (FOB)		
	2011	2012	2013
<b>Cascarilla</b>	11.425	17.243	26.681
<b>Extractos y solubles</b>	288.983.617	250.382.406	243.811.403
<b>Té</b>	13.746.915	13.489.794	15.693.080
<b>Tostión y molienda</b>	34.301.364	41.764.469	35.653.548
<b>Trilla de café</b>	2.623.212.061	1.914.284.555	1.886.851.833
<b>Total Cadena</b>	<b>2.960.255.381</b>	<b>2.219.938.469</b>	<b>2.182.036.545</b>

Fuente Creación propia, datos Dian- Dane, cálculos DNP-DDE